Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Heavy Duty cuisinière - 4 brûleurs - unité double - profondeur 70 cm - 27 kW - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 700 x 340
- Puissance (kW) : 27
- Poids (kg) : 40
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé

Description

Cette cuisinière à gaz Heavy Duty offre précision et puissance dans un design compact de table à deux unités. D'une puissance totale de 27 kW, elle est équipée de quatre brûleurs ouverts conçus pour une distribution efficace de la chaleur et une utilisation quotidienne intensive. Son plan monobloc en acier inoxydable sans soudure et ses supports de casseroles en fonte solide en font un appareil idéal pour les environnements de grande capacité tels que les restaurants, les hôtels et les cuisines de restauration.

Configuration flexible des brûleurs

Équipée de deux brûleurs de 6 kW et de deux brûleurs de 7,5 kW, cette gazinière offre une configuration polyvalente pour tout ce qui concerne les mijotages et les saisies à haute température. Chaque brûleur est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme et d'un système de combustion optimisé pour maximiser les performances tout en minimisant les risques. Tous les brûleurs sont surmontés de supports de casseroles en fonte pour une durabilité et une stabilité accrues pendant la cuisson.

Conception monobloc robuste

Le dessus monobloc d'une seule pièce élimine les joints soudés et les pièges à saleté, améliorant ainsi l'hygiène et l'efficacité du nettoyage. Les coins arrondis et les surfaces lisses simplifient l'entretien par essuyage après le service. Les brûleurs chromés

Caractéristiques

Puissance (kW)	27
Poids (en kg)	40
Référence constructeur	09396118
Nombre de foyers	4
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	340
Profondeur	700
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	27
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Plaque coup de feu	Non
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 340
voltage	Gaz
dimensions	800 x 700 x 340

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Garantie 1 an sur les pièces incluse Caractéristiques

améliorent le rendement calorifique et les boutons de commande ergonomiques assurent un réglage précis de la flamme.

Facile à nettoyer et à entretenir

Grâce à la surface monobloc et aux supports en fonte amovibles, le nettoyage est rapide et sans souci. Il suffit de laver les éléments à l'eau tiède avec un détergent doux, puis de les sécher soigneusement. Conçu pour une utilisation sur table, cet appareil s'intègre parfaitement dans les lignes de cuisson ou les stations de préparation en acier inoxydable.

Découvrez la puissance, le contrôle et la fiabilité de cette cuisinière à gaz de qualité professionnelle - le choix idéal pour les cuisines à haut rendement.

Caractéristiques

- Deux brûleurs de 6 kW et deux brûleurs de 7,5 kW pour une cuisine polyvalente
- Dessus monobloc en acier inoxydable sans soudure avec bords arrondis
- Supports de casseroles en fonte très résistants pour une stabilité maximale
- Dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme sur chaque brûleur
- Brûleurs chromés pour une performance efficace
- Conçu pour le gaz naturel (G25) et le GPL (G30)

Caractéristiques du produit

- Poids net : 40 kg
- Dimensions de la cuisinière : L80 x P70 x H34cm
- Dimensions brûleurs : Ø 27.5cm
- Dimensions des supports de casseroles : 2x L55 x P35cm
- Puissance des brûleurs : 2 x 6kW + 2 x 7.5kW
- Puissance totale : 27 kW
- Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel

Y compris

- Jeu d'injecteurs G30 (GPL) (propane/butane)
- Kit de raccordement
- Events d'air

Autres informations

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Dimensions (mm) : 800 x 700 x 340 • Puissance (kW) : 27 • Poids (kg) : 40 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé	