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

Premium cuisinière - 4 brûleurs - unité double - profondeur 90 cm - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 900 x 280
- Puissance (kW) : 32
- Poids (kg) : 60.2
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé

Description

Cette plaque de cuisson à gaz élégante est conçue pour les cuisines de restauration très fréquentées. Les quatre brûleurs créent un appareil de grande capacité qui utilise certains des meilleurs matériaux. Vous le placez dans une ligne de cuisson, ou vous pouvez facilement commander une base en acier inoxydable assortie.

Construction très solide

La solidité s'en dégage et c'est parce que la cuisinière 900 utilise des matériaux robustes et de haute qualité, associés à un beau design. Cette cuisinière à gaz excelle dans son utilisation pratique. Le boîtier est entièrement fabriqué en acier inoxydable. Celui-ci est, bien sûr, connu pour sa robustesse, mais ce matériau lisse est également très facile à nettoyer. Les coins de cette cuisinière sont arrondis afin qu'aucune saleté ne puisse s'y accumuler et que vous puissiez les atteindre facilement.

Les supports de casseroles sont en fonte lourde et les brûleurs à gaz chromés fournissent beaucoup de puissance et chauffent rapidement. Grâce à sa profondeur de 90 cm, cette table de cuisson est parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour placer de grandes casseroles sur tous les brûleurs en même temps. Ajoutez à cela les gros boutons ronds et vous êtes sûr que c'est une cuisinière à gaz pratique à utiliser.

Caractéristiques

Puissance (kW)	32
Poids (en kg)	60.2
Référence constructeur	09398516
Nombre de foyers	4
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	280
Profondeur	900
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	32
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
Plaque coup de feu	Non
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 280
voltage	Gaz
dimensions	800 x 900 x 280

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques
Convient au GPL et au gaz naturel Cette table de cuisson professionnelle convient pour le GPL ou le gaz naturel qui "s'anime" grâce à l'allumage piézoélectrique très pratique. Elle est équipée d'une soupape de sécurité avec thermocouple, qui garantit que la vanne de gaz reste ouverte tant que le capteur enregistre de la chaleur. Dès qu'il n'y a plus de flamme, le robinet de gaz se ferme automatiquement afin que le gaz ne s'échappe pas. Une sécurité supplémentaire est assurée par un thermostat de sécurité. Vous pouvez le régler sur une température comprise entre 100 et 300°C. Grâce aux boutons rotatifs pratiques, c'est une table de cuisson avec laquelle chaque cuisinier peut travailler de manière agréable et pratique. Caractéristiques du produit • Poids net : 60,2 kg • Dimensions : L80 x P90 x H28cm • Puissance des brûleurs : 2 x 6,0 kW et 2 x 10,0 kW • Puissance totale du gaz : 32,0 kW • Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane/butane) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 900 x 280 • Puissance (kW) : 32 • Poids (kg) : 60.2 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé	