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 - 40kW - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 900 x 280
- Puissance (kW) : 40
- Poids (kg) : 60.2
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Fonte/Chromé

Description

Cette plaque de cuisson au gaz aux lignes épurées est un véritable concentré de puissance, conçu pour les cuisines de restauration très fréquentées. Avec une puissance de gaz de 40 kW et l'utilisation de matériaux robustes dans sa conception, cette cuisinière à quatre brûleurs peut facilement supporter une utilisation quotidienne intensive. Il est idéal pour être placé dans une ligne de cuisson et vous pouvez également l'agrandir en commandant une base en acier inoxydable assortie, avec ou sans portes.

Choix de matériaux de première qualité

Cette cuisinière de qualité supérieure est une pièce d'équipement de restauration vraiment solide, principalement en raison de la combinaison de matériaux durables et de la conception simple mais robuste. Cette cuisinière excelle par ses performances et son utilisation pratique. Tout d'abord, le boîtier est fabriqué en acier inoxydable, réputé pour sa fermeté et sa facilité de nettoyage. Pour que le nettoyage se fasse sans effort, les coins de cet appareil sont également arrondis afin que la saleté ne puisse pas s'y accumuler. Les supports de casseroles sont en fonte lourde, tandis que les brûleurs à gaz sont en chrome. Avec une profondeur de 90 cm, cette cuisinière est parfaite pour les grandes casseroles. Il y a plus qu'assez d'espace pour avoir de grandes casseroles sur chacun des brûleurs en même temps. Ajoutez à cela les boutons ronds et clairs et vous constaterez que c'est une cuisinière à gaz très pratique à utiliser.

Caractéristiques

Puissance (kW)	40
Poids (en kg)	60.2
Référence constructeur	09398517
Nombre de foyers	4
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	280
Profondeur	900
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	40
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 pour le GPL et le gaz naturel Cette table de cuisson professionnelle convient au gaz naturel et au gaz de pétrole liquéfié, qui peuvent être allumés à l'aide de l'allumage piézoélectrique pratique. Il y a une soupape de sécurité avec un thermocouple. Cela garantit que le papillon reste ouvert tant que le capteur détecte de la chaleur. Dès qu'il n'y a plus de flamme, il ferme automatiquement la vanne d'étranglement afin que le gaz ne puisse pas s'échapper. Il existe également une protection supplémentaire sous la forme d'un thermostat de sécurité. Vous pouvez l'utiliser pour régler une température comprise entre 100 et 300°C. Grâce à ses grandes touches, c'est une table de cuisson sur laquelle chaque cuisinier peut travailler de manière pratique et efficace. Caractéristiques • Composants à usage intensif • Brûleurs avec veilleuse • Équipé d'un thermostat de sécurité • Soupape de sécurité pour gaz avec thermocouple • Allumage piézoélectrique • Convient pour le GPL ou le gaz naturel • Construction durable • Conception hygiénique Spécifications du produit • Poids net : 60,2 kg • Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H28cm • Puissance du brûleur à gaz : 4 x 10,0 kW • Puissance totale du gaz : 40,0 kW • Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - LPG (propane / butane) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 900 x 280 • Puissance (kW) : 40 • Poids (kg) : 60.2 • Alimentation : Gaz • Matériau : Fonte/Chromé	