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

Premium cuisinière - 6 brûleurs - unité triple - profondeur 90 cm - incl four - électrique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 1200 x 900 x 850
- Températures : +90°C à +450°C
- Puissance (kW) : 30
- Poids (kg) : 194
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte

Description

Cette cuisinière électrique attrayante illustre immédiatement ce que la gamme Cooking Range 900 de Maxima représente : la qualité, l'ergonomie et la commodité. Elle est équipée de six brûleurs de grand format, d'un four spacieux et d'une base avec porte pour un espace de rangement supplémentaire. Il s'agit d'un appareil robuste, prêt pour un usage quotidien intensif, qui, grâce à un choix de matériaux de première qualité, peut résister aux contraintes auxquelles une cuisine professionnelle doit faire face. Toutes les cuisines de restauration peuvent compter sur cette conception robuste de qualité supérieure.

Toujours de la capacité, grâce à six grandes plaques de cuisson

Cette cuisinière électrique est équipée de six plaques de cuisson et d'un four électrique. Vous pouvez immédiatement constater qu'il s'agit d'une cuisinière de notre gamme de cuisson 900. Cette cuisinière est fabriquée avec des matériaux de qualité et a été conçue pour un usage intensif. Les plaques de cuisson en fonte sont hermétiques et forment une seule unité dans la partie supérieure. Grâce à ses grandes dimensions (L120 x P90 cm), les six plaques de cuisson offrent suffisamment d'espace pour travailler avec de grandes casseroles. Vous pouvez régler les températures entre 90 et 450°C en six positions sur chaque table de cuisson. Les six plaques sont également équipées d'un interrupteur de sécurité en cas de surchauffe.

Caractéristiques

Puissance (kW)	30
Poids (en kg)	194
Référence constructeur	09398526
Nombre de foyers	6
Largeur (en cm)	120
Hauteur (mm)	850
Profondeur	900
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
Températures	+90°C à +450°C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	30
Configuration	Foyers électriques sur four électrique
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
Dimensions extérieures (en mm)	1200 x 900 x 850

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

Description

Un autre avantage d'une cuisinière électrique est la surface lisse des plaques de cuisson, ce qui les rend faciles à nettoyer. Il en va de même pour le boîtier en acier inoxydable. Les coins sont arrondis afin d'éviter que la saleté ne s'y accumule.

Un four électrique spacieux

Le four fonctionne également à l'électricité et offre beaucoup d'espace. Il peut être chauffé jusqu'à 300°C et dispose d'une grille chromée à trois niveaux pour les récipients GN 2/1. La chambre de cuisson statique est entièrement en acier inoxydable et comporte des éléments chauffants en haut et en bas. Ces éléments peuvent être utilisés individuellement ou simultanément. La porte du four est dotée d'une isolation très épaisse de 40 mm et d'une grande poignée à l'avant. Cela vous permet de l'ouvrir facilement, même si vous portez des gants de cuisine. En outre, cette cuisinière dispose d'une base avec une porte pour un espace de rangement supplémentaire. Vous pouvez par exemple y ranger des casseroles et des ustensiles de cuisine.

Caractéristiques de la cuisinière électrique haut de gamme :

- Table de cuisson aux angles arrondis, facile à nettoyer
- Composants robustes
- Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
- Plaque de cuisson individuelle avec 6 réglages
- Dimensions d'une seule plaque de cuisson : L30 x P30cm
- Température comprise entre 90 et 450°C
- Construction très durable
- Conception hygiénique

Caractéristiques du four électrique :

- Chambre de cuisson en acier inoxydable
- Éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Les éléments chauffants peuvent être utilisés individuellement ou ensemble
- Grille chromée à 3 niveaux pour récipients GN 2/1
- Bonne isolation grâce à la porte du four en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur
- Poignée ergonomique et solide
- Thermostat de sécurité 50-300°C
- Base avec porte pour espace de rangement

Caractéristiques du produit

- Poids net : 194 kg

Caractéristiques

voltage	400V
dimensions	1200 x 900 x 850

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
• Dimensions de l'appareil : L120 x P90 x H85cm • Puissance du four : 6,0 kW • Puissance électrique totale : 30,0 kW • Puissance : 400V / 50Hz / 3 Phase 30000W Ce produit est fourni sans fiche. **Autres informations** • Dimensions (mm) : 1200 x 900 x 850 • Températures : +90°C à +450°C • Puissance (kW) : 30 • Poids (kg) : 194 • Alimentation : 400V • Matériau : Acier inoxydable/Fonte	