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

Premium cuisinière à infrarouge - 4 brûleurs - unité double - profondeur 90 cm - électrique



Maxima

Caractéristiques techniques
Dimensions (mm) : 800 x 900 x 280
Puissance (kW) : 12
Poids (kg) : 37.8
Alimentation : 400V
Matériau : Acier inoxydable/Céramique

Description

Lorsque vous cuisinez intensivement tous les jours, vous devez pouvoir compter sur une cuisinière de bonne qualité. Cette cuisinière infrarouge à quatre brûleurs (répartis sur deux tables de cuisson) présente clairement les meilleures caractéristiques que la gamme Maxima 900 a à offrir. Qualité supérieure, utilisation ergonomique et commodité pratique sont les principales descriptions de cette cuisinière haut de gamme aux lignes pures. L'appareil peut être placé dans une ligne de cuisson et peut facilement être complété par une base ouverte en acier inoxydable ou une base fermée avec deux portes de placard. Vous pouvez les commander très facilement sur notre boutique en ligne.

Le plaisir de travailler avec l'infrarouge

C'est toujours un plaisir de travailler avec un système de chauffage infrarouge, car il assure un transfert direct de la chaleur de la plaque de cuisson à la casserole. Ainsi, vous n'avez jamais à attendre longtemps pour que votre casserole chauffe. L'élément chauffant de cette table de cuisson infrarouge est constitué de zones circulaires d'un diamètre de 21 à 30 cm et, grâce à sa profondeur de 90 cm, elle peut accueillir des casseroles de grande taille. La surface de cuisson en céramique a une épaisseur de 6 mm et peut supporter des casseroles lourdes. La plaque de verre est insérée dans un couvercle monobloc étanche, de sorte que vous n'avez pas à vous soucier des déversements ou des fuites.

Caractéristiques

Poids (en kg)	37.8
Puissance (kW)	12
Référence constructeur	09398561
Nombre de foyers	4
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	280
Profondeur	900
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	12
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
DIRECT USINE	Non
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 280
voltage	400V

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
Pour cuisiner à la température précise, vous pouvez utiliser le thermostat pour régler les températures entre 50 et 300°C. Les deux zones peuvent être réglées séparément. En outre, la table de cuisson est équipée d'un thermostat avec un interrupteur de sécurité pour éviter toute surchauffe, ainsi qu'un témoin lumineux qui reste allumé tant que la table de cuisson est encore chaude. **Nettoyage facile** Le dessus est soudé sans soudure et le boîtier est entièrement en acier inoxydable. Avec la surface lisse de la plaque de verre, le nettoyage de la cuisinière est un jeu d'enfant. Tout ce dont vous avez besoin, c'est d'un chiffon humide, d'eau chaude et d'un détergent doux. Après avoir lavé et séché toutes les surfaces, la plaque à induction est prête pour sa prochaine tâche. Caractéristiques du produit • Poids net : 37,8 kg • Dimensions : L80 x P90 x H28cm • Puissance électrique totale : 12,0 kW • 400V / 50Hz / 3 Phase 12000W • Zones de chauffage de 21-30cm de diamètre Ce produit est fourni sans fiche. **Autres informations** - Dimensions (mm) : 800 x 900 x 280 - Puissance (kW) : 12 - Poids (kg) : 37.8 - Alimentation : 400V - Matériau : Acier inoxydable/Céramique	