

Gazinière à gaz professionnelle 4 feux sans porte – 26 kW – 70 cm



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence MCF.K/G7K200G-W

Description brève du produit :

Disponible avec 2, 4 ou 6 brûleurs, avec ou sans four

Plateau de brûleur inférieur amovible pour un nettoyage et un entretien faciles

Plaques supérieures en fonte émaillée résistante aux rayures

Brûleurs en fonte nickelée

Disponible avec rangement pour four ou armoire

Positionner les guides de grille pour les grilles de four 2/1 GN

Four construit en tôle revêtue d'aluminium

Porte isolée à double paroi en acier inoxydable

Flamme auto-stabilisante

Grilles de four en acier inoxydable amovibles et faciles à nettoyer

Contrôle de la température par thermostat avec vanne de sécurité du four et thermocouple

Allumage par étincelle piézoélectrique

Entre 50 et 300 °C de contrôle de la température est disponible, les réchauffeurs inférieur et supérieur peuvent être contrôlés séparément

Description du produit :

Gazinière professionnelle 4 feux sans porte, 26 kW, avec brûleurs en fonte nickelée, plaques en fonte émaillée et allumage piézoélectrique. Format 80 × 73 cm.

Description produit :

La **gazinière à gaz professionnelle 4 feux sans porte** MCF.K/G7K200G-W est conçue pour répondre aux besoins des restaurants, cuisines professionnelles et établissements CHR recherchant une solution de cuisson performante et fonctionnelle. Avec ses **4 brûleurs de 6,5 kW**, elle développe une puissance totale de **26 kW**, permettant de réaliser simultanément différentes préparations.

Son format professionnel de **800 × 730 × 900 mm** offre une surface de cuisson adaptée aux environnements de restauration. Les **plaques supérieures en fonte émaillée résistante aux rayures** et les **brûleurs en fonte nickelée** sont conçus pour une utilisation professionnelle régulière.

Cette gazinière est également équipée d'un **plateau inférieur amovible**, facilitant le nettoyage et l'entretien de l'appareil. L'**allumage par étincelle piézoélectrique** permet une mise en fonctionnement pratique, tandis que la flamme auto-stabilisante assure une cuisson maîtrisée.

Avec son **entrée de gaz R 1/2"**, son poids de **87 kg** et sa profondeur de **70 cm**, cette gazinière professionnelle s'intègre facilement dans une cuisine CHR nécessitant plusieurs postes de cuisson au gaz.

Caractéristiques techniques :

- Type : gazinière professionnelle 4 feux sans porte
- Référence : MCF.K/G7K200G-W
- Nombre de brûleurs : 4
- Puissance par brûleur : 6,5 kW
- Puissance totale : 26 kW
- Dimensions : 800 × 730 × 900 mm
- Profondeur : 730 mm
- Poids : 87 kg
- Volume : 0,84 m³
- Entrée de gaz : R 1/2"
- Plaques supérieures : fonte émaillée résistante aux rayures
- Brûleurs : fonte nickelée
- Allumage : étincelle piézoélectrique
- Plateau inférieur amovible pour faciliter le nettoyage

Points forts :

- 4 brûleurs professionnels de 6,5 kW
- Puissance totale de 26 kW
- Plaques en fonte émaillée
- Brûleurs en fonte nickelée
- Allumage piézoélectrique
- Flamme auto-stabilisante
- Plateau inférieur amovible
- Format professionnel 80 × 73 cm
- Conçue pour les cuisines CHR

caractéristiques du produit :