

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398500

Description brève du produit :

Cette cuisinière à gaz aux finitions soignées est l'un des fleurons de la gamme professionnelle Cooking Range 900 de Maxima. Équipé de quatre brûleurs et d'un four spacieux, cet appareil robuste peut supporter la charge d'une cuisine professionnelle. Toutes les cuisines de restauration peuvent compter sur cette conception robuste de première qualité.

Description du produit :

Les cuisines professionnelles sont exigeantes en ce qui concerne l'équipement de cuisine qu'elles doivent utiliser quotidiennement. Chez Maxima, nous comprenons mieux que quiconque que vous devez pouvoir compter sur la qualité de votre équipement. Avec cette cuisinière à gaz de luxe avec four à gaz, cela se voit immédiatement dans les matériaux utilisés. Grâce à sa profondeur de 90 cm, cette cuisinière est parfaite pour les grandes casseroles. Il y a suffisamment d'espace pour poser de grandes casseroles sur tous les brûleurs.

Sélection de matériaux haut de gamme

La cuisinière est entièrement fabriquée en acier inoxydable, avec de lourds supports de casseroles en fonte et des brûleurs à gaz chromés. L'utilisation de ces matériaux robustes, combinée à une conception intelligente, vous garantit que vous profiterez longtemps de votre réchaud à gaz. L'ensemble de la construction est soudé sans joints et peut être placé dans une ligne de cuisson. La cuisinière est équipée d'une soupape de sécurité avec thermocouple. Elle garantit que le robinet de gaz reste ouvert tant que le capteur enregistre encore de la chaleur. Dès qu'il n'y a plus de flamme, la vanne de gaz se ferme automatiquement, de sorte que le gaz ne s'échappe pas. Une sécurité supplémentaire est assurée par un thermostat de sécurité.

Four à gaz inclus

Outre la cuisinière à quatre feux, cette cuisinière à gaz dispose également d'un four à gaz spacieux. La chambre de cuisson statique est en acier inoxydable, y compris la porte de 40 mm d'épaisseur. L'intérieur est équipé d'une grille chromée à trois niveaux sur laquelle vous pouvez placer des récipients GN de 2/1. Les températures peuvent être réglées entre 100 et 300°C.

Caractéristiques du produit

- Poids net : 110 kg
- Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H85cm
- Puissance des brûleurs : 2 x 6,0 kW et 2 x 10,0 kW
- Puissance du four : 8,0 kW
- Puissance totale du gaz : 40,0 kW
- Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (Propane / Butane)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an