

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398527

Description brève du produit :

Cette grande cuisinière électrique Premium dispose de six brûleurs et d'un large four en acier inoxydable. Avec une telle capacité, cette cuisinière est parfaite pour les grandes cuisines professionnelles et peut être ajoutée à la ligne de cuisson Maxima de 90 cm de profondeur. Les six brûleurs peuvent être réglés séparément et le four dispose de trois niveaux de chauffe différents.

Description du produit :

Vous êtes à la recherche d'une cuisinière et d'un four d'une capacité énorme ? Vous les avez trouvés ! Cette cuisinière électrique haut de gamme illustre immédiatement ce que la gamme de cuisson 900 de Maxima représente : la qualité, l'ergonomie et la commodité. Équipé de six brûleurs de grand format et d'un large four avec beaucoup d'espace, cet appareil robuste est prêt pour une utilisation quotidienne intensive. Grâce au choix de matériaux de première qualité, il peut résister aux contraintes auxquelles une cuisine professionnelle doit faire face. Toutes les cuisines de restauration peuvent compter sur sa conception robuste.

Toujours de la capacité grâce aux 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 la série Cooking Range 900. Cette cuisinière est de première qualité et conçue pour un usage quotidien intensif. Les plaques de cuisson en fonte sont hermétiquement fermées et forment une seule unité dans la partie supérieure. Grâce à sa grande taille (120 x 90 cm), il y a suffisamment d'espace sur les six plaques de cuisson 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.

Un autre avantage d'une cuisinière électrique est la surface lisse des plaques de cuisson. Elles sont donc faciles à nettoyer. Il en va de même pour le boîtier en acier inoxydable. Les angles sont arrondis, de sorte que la saleté ne peut pas s'y accumuler.

Four électrique large et profond

Le four fonctionne également à l'électricité et offre beaucoup d'espace. La grille chromée comporte trois niveaux et le four chauffe jusqu'à 300°C. 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 extra épaisse de 40 mm et d'une grande poignée à l'avant, ce qui permet de l'ouvrir facilement, même avec des gants 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
- 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

Caractéristiques du produit

- Poids net : 142 kg
- Dimensions de l'appareil : L120 x P90 x H85cm
- Puissance du four : 9,0 kW
- Puissance électrique totale : 33,0 kW
- Puissance : 400V / 50Hz / 3 Phase 33000W

Ce produit est fourni sans fiche.

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an