

Heavy Duty cuisinière - 2 brûleurs - unité simple - profondeur 70 cm - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9396001

Description brève du produit :

Cette plaque de cuisson robuste avec deux brûleurs chromés convient parfaitement à une ligne de cuisson de 700 mm de profondeur. Le réchaud à gaz est fabriqué en acier inoxydable épais avec des composants solides et est idéal pour une utilisation quotidienne intensive dans la cuisine professionnelle.

Description du produit :

Dans les grandes cuisines de restauration, les équipements de cuisson doivent être durables et résistants. Cette table de cuisson à gaz à deux feux est spécialement conçue pour une utilisation quotidienne intensive et est idéale pour les restaurants, les cafés, les hôtels, les snack-bars et autres établissements de restauration. La construction robuste et très durable se compose d'un boîtier en acier inoxydable et de lourds supports de casseroles en fonte. Les composants robustes peuvent résister à une forte usure. La table de cuisson peut également être complétée par une base en acier inoxydable qui peut être commandée.

Convient au GPL et au gaz naturel

L'utilisation de cette table de cuisson au gaz est également pratique grâce aux grands boutons rotatifs et au design ergonomique. Les brûleurs sont en chrome pour une meilleure performance de cuisson. La table de cuisson Heavy Duty est équipée d'une veilleuse qui garantit l'extinction du gaz lorsque vous tournez le bouton et constitue également un dispositif de sécurité supplémentaire pour empêcher le gaz de s'écouler. Vous pouvez régler le thermostat de sécurité sur une température comprise entre 100 et 300°C. Une soupape de sécurité est également intégrée pour le gaz avec un thermocouple. Cette cuisinière professionnelle fonctionne au GPL ou au gaz naturel.

Surfaces lisses

Cette table de cuisson de la série 700 est facile à nettoyer grâce à ses surfaces lisses en acier inoxydable et en fonte. Le dessus soudé sans soudure présente l'avantage de ne pas laisser la saleté s'incruster à l'intérieur. Les angles intérieurs sont également arrondis pour éviter l'accumulation de saletés. Pour nettoyer toutes les pièces, il suffit de les démonter et de les nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez toujours l'ensemble à l'aide d'un chiffon doux.

Caractéristiques

- Boîtier entièrement en acier inoxydable
- Supports de casseroles en fonte lourde
- Brûleurs chromés pour de meilleures performances
- Équipé d'une veilleuse
- Thermostat de sécurité 100 - 300 degrés Celsius
- Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple

Caractéristiques du produit

- Poids net : 27 kg
- Dimensions : B40 x D70 x H28cm

- Puissance de sortie : 2 x 6,0 kW
- Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz naturel
- Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL (Propane / Butane)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an