

Heavy Duty cuisinière - 4 brûleurs - unité double - profondeur 70 cm - 30 kW - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9396119

Description brève du produit :

Une gazinière professionnelle à haut rendement avec quatre brûleurs chromés de 7,5 kW et un plan de cuisson monobloc lisse. Avec ses supports de casseroles en fonte durable, c'est un modèle de table robuste pour les chefs qui comptent sur une grande capacité et une performance ininterrompue. Il peut être ajouté à la ligne de cuisson professionnelle de 700 mm de profondeur.

Description du produit :

Lorsqu'un rendement élevé et une durabilité à long terme sont essentiels, cette cuisinière à gaz robuste est à la hauteur de toutes les attentes. Conçue pour être utilisée sur un plan de travail ou pour s'intégrer parfaitement dans les lignes de cuisson, ses quatre brûleurs ouverts fournissent une chaleur constante pour une production culinaire intensive. Chaque composant est conçu pour être performant, depuis les supports en fonte et les brûleurs chromés jusqu'à la surface monobloc en acier inoxydable qui simplifie l'hygiène et l'entretien.

Brûleurs à haut rendement pour les tâches culinaires sérieuses

Avec une puissance totale de 30 kW répartie sur quatre brûleurs de 7,5 kW, cette cuisinière permet de réaliser facilement des cuissons intensives. Qu'il s'agisse de faire bouillir de grandes marmites ou de faire sauter des aliments à un rythme soutenu, chaque brûleur offre un allumage rapide et un contrôle régulier. Les dispositifs d'extinction de la flamme garantissent un fonctionnement sûr, tandis que la combustion est réglée avec précision pour assurer un rendement énergétique et des performances optimales. Les boutons de commande ergonomiques permettent de régler la flamme en douceur, de la température la plus basse à la température la plus élevée.

Conception fiable et hygiénique

Le plan monobloc est pressé à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, ce qui évite les soudures et les angles cachés. Sa surface lisse et ses bords intérieurs arrondis éliminent les pièges à saleté, réduisent le temps de nettoyage et améliorent les normes d'hygiène. Les lourds supports de casseroles en fonte offrent une assise sûre et stable aux ustensiles de cuisine de toutes tailles, même en cas de flux de travail intense.

Pratique pour une utilisation modulaire et autonome

Cette unité de 30 kW est conçue pour être utilisée sur une table en acier inoxydable, un comptoir de préparation ou à côté d'autres équipements modulaires dans une salle de cuisson. Sa hauteur compacte et sa grande capacité en font une solution intelligente pour les restaurants, les cuisines d'hôtel et les traiteurs qui ont besoin d'une puissance de feu maximale dans un espace limité.

Cette cuisinière à gaz puissante et compacte permet d'améliorer la productivité de la cuisine. Conçue pour la solidité, la sécurité et les performances ininterrompues.

Caractéristiques

- Quatre brûleurs ouverts, d'une puissance de 7,5 kW chacun
- Plage de réglage de la flamme allant de la cuisson mijotée à la cuisson à haute température
- Supports de casseroles en fonte pour une capacité de charge supérieure
- Brûleurs chromés pour une meilleure efficacité thermique

- Dispositif d'arrêt de flamme sur tous les brûleurs pour plus de sécurité
- Surface monobloc en acier inoxydable avec coins arrondis

Caractéristiques du produit

- Poids net : 40 kg
- Dimensions de la cuisinière : L80 x P70 x H34cm
- Dimensions brûleurs : Ø 27.5cm
- Dimensions des supports de casseroles : 2x L55 x P35cm
- Puissance des brûleurs : 4 x 7.5kW
- Puissance totale : 30 kW
- Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel

Dont

- *Jeu d'injecteurs G30 (GPL) (propane/butane)*
- *Kit de raccordement*
- *Events d'air*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an