

Heavy Duty cuisinière - 4 brûleurs - unité double - profondeur 70 cm - 33 kW - gaz incl four électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9396114

Description brève du produit :

Cuisinière à gaz robuste avec 2 brûleurs de 6,0 kW et 2 brûleurs de 7,5 kW et un four électrique intégré de 6 kW. Le dessus monobloc et le boîtier en acier inoxydable facilitent le nettoyage de la cuisinière. Cette cuisinière à gaz durable et polyvalente est conçue pour les cuisines professionnelles occupées et s'adapte à une ligne de cuisson de 700 mm de profondeur.

Description du produit :

Conçue pour des performances professionnelles, cette cuisinière à gaz robuste associe une puissance de brûleur élevée à un four électrique fiable. Avec une puissance totale de 33 kW et un plan de cuisson monobloc, elle est conçue pour les chefs qui ont besoin de rapidité et de durabilité. L'appareil s'intègre sans effort dans les lignes de cuisson ou fonctionne comme une solution autonome dans les cuisines à forte demande.

Cuisinez plus vite avec plus de contrôle

Équipée de deux brûleurs de 6,0 kW et de deux brûleurs de 7,5 kW, cette cuisinière fournit une chaleur précise pour un large éventail de techniques de cuisson. Le plan monobloc en acier inoxydable est pressé d'une seule pièce et présente des angles arrondis, ce qui élimine les pièges à saleté et facilite le nettoyage quotidien. Les brûleurs chromés et les supports de casseroles en fonte garantissent une cuisson stable et efficace. L'allumage piézoélectrique et les veilleuses permettent un démarrage rapide et sûr.

Four électrique puissant

Le four électrique intégré de 6,0 kW permet de chauffer par le haut, par le bas ou les deux simultanément pour une flexibilité de cuisson totale. La chambre du four est entièrement en acier inoxydable et comprend une porte isolée de 40 mm d'épaisseur pour un fonctionnement économe en énergie. À l'intérieur, une grille de four chromée offre trois niveaux réglables pour les plateaux GN 2/1 - idéal pour cuire, rôtir ou réchauffer plusieurs plats à la fois.

Conçu pour une utilisation quotidienne

Conçue pour résister aux exigences des cuisines commerciales, cette cuisinière à gaz est dotée d'un extérieur en acier inoxydable résistant à la corrosion. Les pieds réglables assurent la stabilité sur n'importe quelle surface, et le dessus monobloc lisse s'essuie facilement après utilisation. Ce modèle fonctionne sur une alimentation électrique triphasée de 400 V et peut être utilisé avec du gaz naturel (G25) ou du GPL (G30).

Augmentez votre productivité et votre hygiène avec cette cuisinière à gaz robuste - précision monobloc en haut, puissance du four électrique en bas. Une solution intelligente pour toutes les cuisines professionnelles.

Caractéristiques - cuisinière

- Deux brûleurs de 6,0 kW et deux brûleurs de 7,5 kW pour une cuisson à haut rendement
- Dessus monobloc en acier inoxydable - sans soudure, durable, facile à nettoyer
- Supports de casseroles en fonte pour plus de stabilité et de longévité

- Brûleurs chromés pour une répartition uniforme de la chaleur
- Allumage piézo et veilleuse pour un fonctionnement sûr et facile
- Compatible avec le G25 (gaz naturel) et le G30 (GPL)

Caractéristiques - four

- 6.four électrique de 0 kW pour un chauffage rapide et homogène
- Chambre de cuisson en acier inoxydable avec finition lisse
- porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une isolation optimale
- Grille de four chromée avec trois étagères réglables
- Capacité GN 2/1 pour des configurations flexibles de plateaux ou de grilles
- Chauffage par le haut, par le bas ou combiné

Caractéristiques du produit

- Poids net : 100 kg
- Dimensions : 80 x 70 x 85 cm B80 x D70 x H85cm
- Brûleurs puissants : 2 x 6,0 kW + 2 x 7,5 kW
- Puissance du four : 6.0 kW
- Puissance totale : 33,0 kW
- 400V / 50Hz / 3Phase 6000W
- Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel

Y compris

- Jeu d'injecteurs de gaz G30 (GPL) (propane/butane)

A l'exclusion de

- bacs GN 2/1
- Bouchon A

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an