

Heavy Duty cuisinière - 4 brûleurs - unité double - profondeur 70 cm - 34 kW - gaz avec four



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9396109

Description brève du produit :

Une cuisinière à gaz très résistante avec un dessus monobloc, quatre brûleurs chromés d'une puissance totale de 27 kW et des supports de casseroles en fonte. Elle dispose également d'un puissant four de 7 kW qui s'adapte aux grilles GN 2/1 ou aux plaques de cuisson. Une solution polyvalente et durable pour les cuisines professionnelles très fréquentées, qui s'adapte à une ligne de cuisson de 700 mm de profondeur.

Description du produit :

Cette cuisinière à gaz de qualité professionnelle apporte flexibilité et puissance à votre cuisine. Sa conception durable et son efficacité thermique élevée en font un outil essentiel pour les chefs qui comptent sur des performances constantes pendant de longues périodes de travail. Grâce à son fonctionnement en douceur et à sa facilité d'entretien, elle est conçue pour suivre le rythme de n'importe quel environnement commercial.

Un contrôle culinaire complet

Que vous fassiez frire, mijoter ou bouillir, cette cuisinière offre beaucoup d'espace et de polyvalence pour gérer plusieurs tâches simultanément. Le four à gaz intégré offre une capacité généreuse pour la cuisson ou le rôtissage, avec des niveaux réglables pour aider à organiser les grandes séries. Le contrôle précis de la température garantit des résultats fiables à chaque fois.

Fiable et prêt à l'emploi

Conçue pour un usage intensif, cette cuisinière est dotée d'un plan de travail monobloc solide et de supports de casseroles en fonte très résistants. La combinaison d'une surface sans joint et de coins arrondis améliore non seulement la durabilité, mais accélère également le nettoyage. Les dispositifs de sécurité tels que les veilleuses, la protection contre les défaillances de la flamme et l'allumage Piezo offrent une grande tranquillité d'esprit pendant les heures de service.

Nettoyage rapide, temps d'arrêt minimal

Sa partie supérieure sans soudure et ses parties amovibles facilitent le nettoyage après chaque service. La chambre de cuisson et les glissières en acier inoxydable peuvent être nettoyées en un rien de temps, ce qui vous aide à maintenir un espace de travail professionnel et ordonné sans interrompre votre flux de travail.

Découvrez le mélange parfait de puissance, de commodité et de durabilité avec le fourneau Maxima Heavy Duty - votre partenaire fiable dans toutes les cuisines professionnelles. Commandez dès maintenant et optimisez vos opérations de cuisson.

Caractéristiques Réchaud

- Dessus monobloc durable avec coins arrondis
- Quatre brûleurs à gaz à haute efficacité thermique
- Supports de casseroles en fonte et brûleurs chromés
- Robinets à gaz avec thermocouples pour la sécurité de la flamme

- Lampe pilote et allumage Piezo pour une utilisation rapide et sûre

Caractéristiques Four

- Four à gaz adapté aux plaques GN 2/1
- Intérieur en acier inoxydable avec glissières amovibles
- Système de grilles chromées à trois niveaux
- Brûleurs en acier inoxydable microperforés pour une chaleur homogène
- porte du four de 40 mm d'épaisseur avec poignée isolée

Caractéristiques du produit

- Poids net : 100 kg
- Dimensions : B80 x D70 x H85cm
- Puissance des brûleurs : 2 x 6,0 kW + 2 x 7,5 kW
- Puissance du four : 7.0 kW
- Puissance totale : 34,0 kW
- Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel

Dont

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

Sans

- bacs GN 2/1

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an