Morue: 106120010022508

Cuisinière professionnelle à gaz avec veilleuse, 6 feux et four électrique à convection d'une capacité de 4 plaques GN 1/1 (120 × 70 × 90 h cm)



Description

Pourquoi l'acheter ?

Une **cuisinière professionnelle à gaz** avec four électrique intégré est le choix idéal pour ceux qui recherchent **une efficacité et une robustesse maximales** dans la préparation des repas. Grâce à ses **six feux indépendants**, à son grand **four à convection** et à ses matériaux de haute qualité, ce modèle garantit des performances élevées en cuisine, en optimisant les temps et les résultats de cuisson. Son design fonctionnel, son équipement complet et la présence d' **une veilleuse** font de cet ensemble un investissement sûr pour les établissements du secteur Ho.Re.Ca.

Caractéristiques principales

- **Structure en acier inoxydable**
  Robuste, hygiénique et durable, la structure en **acier inoxydable** est idéale pour un environnement professionnel. Elle garantit un nettoyage quotidien facile et une résistance aux chocs, à la corrosion et aux températures élevées.
- **6 feux avec grilles en fonte émaillée**
  Équipée de **six brûleurs** répartis en **3 de 3,5 kW et 3 de 6 kW**, cette cuisinière permet de gérer simultanément plusieurs préparations, des cuissons rapides aux plus exigeantes. Les **grilles en fonte émaillée** assurent la stabilité des casseroles et une répartition uniforme de la chaleur.
- **Flamme pilote intégrée**
  La **veilleuse** assure un rallumage immédiat du brûleur, améliorant ainsi l'efficacité énergétique et garantissant une sécurité de fonctionnement continue. Un avantage concret dans les cuisines au rythme soutenu.
- **Four thermoélectrique ventilé**
  Le four de **3 kW** garantit une cuisson homogène grâce à **sa ventilation interne**, qui répartit la chaleur de manière uniforme. Parfait pour cuire jusqu'à **4 plaques GN 1/1** simultanément, avec **un espacement de 7,5 cm entre les plaques**, ce qui est idéal pour un flux de travail régulier et sans interruption.
- **Compartiment ouvert inférieur**
  La base de la cuisine dispose d'un **compartiment ouvert** pratique pour ranger des plaques, des ustensiles ou des casseroles, offrant ainsi un espace supplémentaire toujours à portée de main.
- **Pieds réglables en hauteur**
  Les pieds en acier inoxydable sont **réglables** pour s'adapter parfaitement à toutes les surfaces et faciliter le nettoyage sous l'appareil, garantissant ainsi hygiène et praticité.
- **Accessoires inclus**
  La livraison comprend **1 grille GN 1/1** pour le four. Tout ce qu'il faut pour commencer immédiatement à cuisiner comme un professionnel.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures**: 120 x 70 x 90 h cm
- **Poids**: 105 kg
- **Alimentation**: gaz pour les brûleurs, électrique pour le four
- **Puissance totale gaz**: 28,5 kW
- **Puissance du four**: 3 kW
- **Nombre de brûleurs**: 6
- **Type de four**: thermoélectrique ventilé
- **Capacité du four**: 4 plaques GN 1/1 (dont 1 grille)

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1260x760x910 mm

Dimensions extérieures	1200x700x900 mm
Distance entre les plaques de cuisson	75 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Brûleurs	6 n°
Poids avec emballage	100 kg
Poids net	90 kg
Puissance des brûleurs	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Puissance du four électrique	3 kW
Puissance du gaz	28,5 kW
Type de four	radiateur électrique à ventilation

Équipement de série

Fourni avec	flamme de veille et 1 grille incluse GN 1/1