Morue: 122340013098

Cuisinière à gaz améliorée à 6 feux avec veilleuse, allumage piézoélectrique et four à gaz S/70 120 × 70 cm



Description

La cuisinière professionnelle est le premier élément à prendre en compte lors de l'aménagement d'une cuisine de restaurant. Ce modèle intègre un four à gaz, permettant de cuire simultanément sur les plaques de cuisson.

Caractéristiques de la cuisine professionnelle à gaz

La cuisine professionnelle à gaz est équipée de 6 feux permettant la cuisson simultanée de plusieurs plats.

L'alimentation au gaz permet aussi bien le raccordement au réseau de gaz de ville qu'aux bouteilles de GPL.

Ce même raccordement au réseau de gaz de ville s'applique au four à gaz statique intégré, qui offre une plage de température allant de 120 °C à 330 °C. Le four peut accueillir des plaques GN 2/1, avec des dimensions intérieures de 120 x 70 cm.

La puissance du four est de 6 kW, celle des brûleurs est de 7,5 kW (pour trois feux) et de 4,2 kW (pour les trois autres feux).

Il comporte six interrupteurs et six buses, chacun correspondant à un foyer.

La structure est entièrement en acier inoxydable. La cuisinière à 6 feux est certifiée CE.

La veilleuse garantit un allumage rapide et continu des brûleurs, réduit les temps d'attente et renforce la sécurité en coupant l'arrivée de gaz en cas d'extinction.

L'allumage piézoélectrique est pratique et sûr : il ne nécessite ni piles ni courant, fonctionne par simple pression mécanique, est fiable même dans des environnements difficiles et garantit une longue durée de vie avec un entretien minimal.

Comment nettoyer la cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec four à gaz S/70 120 x 70 cm

La surface profilée des brûleurs facilite le nettoyage de la zone de cuisson.

Que ce soit pour la plaque supérieure ou l'intérieur du four, assurez-vous que les appareils sont éteints et que l'alimentation en gaz est coupée. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer avec un produit nettoyant non corrosif et une éponge ou un chiffon doux.

N.B. : Équipée d'un thermocouple de sécurité.

Remarque concernant la couleur des boutons :
Nos appareils sont disponibles avec des boutons rouges ou argentés. Le choix de la couleur n'est pas sélectionnable par le client et l'envoi se fera de manière aléatoire. Toutefois, si plusieurs produits de la même gamme sont commandés, nous nous engageons à fournir tous les articles avec des boutons de la même couleur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1300x840x1100 mm
Dimensions du four	530x300x600 mm
Dimensions extérieures	1200x700x940 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	160 kg
Poids net	175 kg
Puissance des brûleurs	7,5 (x3) + 4,2 (x3) kW
Puissance du four	6 kW
Puissance du gaz	35 kW
Puissance totale au gaz	41 kW