Morue: 122310022931

Cuisinière à gaz améliorée à 2 feux avec veilleuse et allumage piézoélectrique, dans un meuble fermé, 12 kW S/70, 40 × 70 cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Cette **cuisinière à gaz à 2 feux avec caisson fermé** est conçue pour ceux qui recherchent une solution professionnelle et fiable pour leur activité de restauration. Voici pourquoi vous devriez l'envisager :

- **Une polyvalence maximale en cuisine**: grâce à ses 6 feux indépendants, il est possible de cuisiner plusieurs plats simultanément, ce qui permet d'optimiser le temps et d'améliorer l'efficacité opérationnelle.
- **Robustesse et hygiène irréprochables**: entièrement fabriquée en **acier inoxydable**, cette cuisinière résiste à la corrosion, est facile à nettoyer et garantit une hygiène maximale en cuisine.
- **Sécurité et contrôle total**: chaque brûleur est équipé d'un interrupteur et d'une buse dédiée, offrant un contrôle précis des flammes et une sécurité accrue lors de l'utilisation.
- **Idéale pour les environnements professionnels**: avec une puissance de **12 kW**, cette cuisinière garantit des performances élevées, parfaites pour faire face au rythme intense des cuisines professionnelles.

Caractéristiques principales

- **Alimentation au gaz**: parfaite pour garantir une cuisson uniforme et rapide, réduisant ainsi les temps de préparation.
- **2 brûleurs indépendants**: grâce aux 2 brûleurs **surpuissants,** vous pouvez gérer simultanément plusieurs cuissons, ce qui vous fait gagner du temps et augmente la productivité de votre cuisine.
- La **veilleuse** assure 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.
- **Conception compacte et fonctionnelle**: ses dimensions de **40 x 70 cm** en font un modèle idéal pour les cuisines professionnelles aux espaces restreints, sans pour autant renoncer à une grande surface de travail.
- **Structure en acier inoxydable**: résistante aux chocs, à la chaleur et à l'usure quotidienne, elle garantit une longue durée de vie et un entretien facile.
- **Compartiment fermé**: un vaste espace en dessous permet de ranger des ustensiles, des plats ou d'autres accessoires, pour une cuisine bien organisée.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures**: 40 x 70 x 94 h cm
- **Alimentation**: gaz
- **Poids**: 42 kg
- **Puissance gaz**: 12 kW

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

Remarque concernant la couleur des boutons :
Nos équipements 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	480x840x1100 mm

Dimensions extérieures	400x700x940 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	52 kg
Poids net	42 kg
Puissance des brûleurs	7,5 (x1) + 4,2 (x1) kW
Puissance du gaz	12 kW