Morue: 122360013098

Cuisinière à gaz 6 feux avec veilleuse et allumage piézoélectrique, dans un meuble fermé, 29,1 kW S/70, 120 × 70 cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Cette **cuisinière à gaz à 6 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 brûleurs 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 **29,1 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.
- **6 brûleurs indépendants**: chaque brûleur est conçu pour fonctionner de manière autonome, ce qui permet une gestion personnalisée des différentes préparations.
- 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 **120 x 70 cm** en font un modèle idéal pour les cuisines professionnelles disposant d'un espace limité, 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 de cuisson ou d'autres accessoires, pour une cuisine bien rangée.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures**: 120 x 70 x 94 h cm
- **Alimentation**: gaz
- **Poids**: 175 kg
- **Puissance gaz**: 29,1 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 ne peut pas être sélectionné 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 extérieures	1200x700x940 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	175 kg
Poids net	121 kg
Puissance du gaz	29 kW