

Morue: 7400

Cuisinière professionnelle à gaz à six feux avec four à gaz S/70 120x70 cm



Description

La cuisinière professionnelle est le premier élément à prendre en compte lors de l'aménagement d'une cuisine de restaurant. Un four à gaz est intégré dans ce modèle, avec la possibilité de cuire simultanément aux points de cuisson.

Caractéristiques de la gazinière professionnelle

La gazinière professionnelle est équipée de 6 brûleurs pour la cuisson simultanée de plusieurs plats.

L'alimentation en gaz permet à la fois le raccordement au réseau de méthane de la ville et aux bouteilles de GPL.

Le même raccordement au réseau de méthane est valable pour le four à gaz statique intégré, qui atteint une plage de température de 120°C à 330°C. Le four peut accueillir des plaques de cuisson GN 2/1, avec des dimensions internes de 120x70 cm.

La puissance du four est de 6 kW, celle des brûleurs est de 4,2 kW (pour trois points de feu) et de 3 kW (pour les trois autres points de feu).

Il y a six interrupteurs et six gicleurs, chacun pour un point de feu.

La structure est entièrement en acier inoxydable. La cuisinière à 6 feux porte le marquage CE.

Comment nettoyer la gazinière professionnelle à six feux avec four à gaz S/70 120x70 cm ?

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

Tant pour la plaque supérieure que pour l'intérieur du four, assurez-vous que la machine est éteinte et que l'alimentation en gaz est coupée. Attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer avec un produit de nettoyage non corrosif et une éponge ou un chiffon doux.

Dimensions

Dimensioni esterne	1200x700x940 mm
Dimensioni forno	530x300x600 mm

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	175 kg
Potenza Bruciatori	4,2 (x3) + 3 (x3) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	21,6 kW