

Morue: 114720012932

## Cuisinière à gaz 6 feux sur compartiment fermé 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.

### 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 de se raccorder aussi bien au réseau de gaz naturel de la ville qu'à des bouteilles de GPL.

Il y a six interrupteurs et six becs, 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 ?

La forme de la surface des foyers permet de nettoyer facilement la zone de cuisson.

Assurez-vous que la machine est éteinte et que l'alimentation en gaz est coupée. Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer avec un détergent de cuisine non corrosif et une éponge ou un chiffon doux.

### Dimensions

Dimensioni esterne	1200x700x940 mm
--------------------	-----------------

### Fiche technique

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