

Morue: 6429

Cuisinière à gaz 6 feux avec four à gaz S/90 120x90 cm



Description

La gazinière à 6 feux S/90 120x90 cm avec four est ce qu'il vous faut pour commencer à cuisiner dans n'importe quel restaurant. Elle intègre la cuisinière et le four dans une seule unité de cuisine, pour une cuisson multiple afin d'optimiser les temps de service.

Caractéristiques Plaque de cuisson à gaz 6 feux avec four à gaz S/90 120x90 cm

La partie supérieure de cette cuisine professionnelle accueille six brûleurs sur une plaque en forme, facile à nettoyer et utile pour distribuer la chaleur de manière concentrée à chacun des points de feu.

Tous les foyers sont équipés d'une grille supérieure, qui empêche les casseroles et les poêles d'entrer en contact avec l'acier et maintient la zone de cuisson propre plus longtemps.

Un des boutons de réglage de la température du feu et de la cuisson est dédié à chaque flamme.

Dans la partie inférieure de la cuisinière professionnelle à 6 feux se trouve le four à gaz statique, avec un bouton dédié pour régler la température de 120°C à 330°C.

Pour ce modèle de cuisinière à 6 feux, l'alimentation électrique est à gaz, avec une puissance de 5,5 (x3) + 4,5 (x3) kW. La puissance du four est de 6 kW et peut accueillir des plaques de cuisson GN 2/1. Toute la structure est en acier inoxydable.

Nettoyage Cuisinière à gaz à 6 feux avec four à gaz S/90 120x90 cm

Le plan de cuisson a une forme spéciale qui permet un nettoyage en profondeur de la surface avec une éponge non abrasive et un détergent de cuisine doux.

Les mêmes accessoires peuvent être utilisés pour nettoyer l'intérieur du four.

Dimensions

Dimensioni esterne	1200x900x970 mm
--------------------	-----------------

Fiche technique

Peso	200 kg
Potenza Bruciatori	5,5 (x3) + 4,5 (x3) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	35,5 kW