Fourneau à gaz à 6 brûleurs chaque 6 kW, plateau de travail emboutie



Codes produits :

Référence : VS70120PCGST

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 250
Largeur (mm): 1200
Profondeur (mm): 730
Puissance kW Gaz: 36
Alimentation: Gaz
Poids kg: 85
Implantation: A poser
Implantation: Sur meuble ou sur socle
Alimentation 2: Gaz de ville
Four: Non
Plaque Coupe feu: Non
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Nombre de bruleurs ou de plaques: 6
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Cet équipement, indispensable en cuisine professionnelle, facilite la cuisson et augmente le rendement.

Points forts :

- **Les brûleurs exclusifs haut rendement garantissent flexibilité et haute performance pour ne chauffer que la poêle ou la casserole**
- **Boutons spécialement conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande**
- **Construit en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10**

Fourneau à gaz professionnel

Fourneau à gaz avec brûleurs en fonte et laiton simple et/ou double couronne.

Le fourneau à gaz professionnel est équipé d'un robinet de sécurité avec thermocouple pour un réglage uniforme de la puissance du brûleur. La flamme pilote et le thermocouple sont montés sous le brûleur principal pour une protection optimale des vibrations accidentelles et des liquides.

Le fourneau, efficace et sécurisé, permet de cuire, chauffer et rôtir tous types d'aliments et de plats. Aisé d'utilisation et capable de préparer plusieurs plats simultanément, il permet de gagner un temps non-négligeable lors de vos services en cuisine.

Fourneau à gaz pour restaurateurs

Ce fourneau professionnel dispose de brûleurs avec réglage progressif de la puissance pour réguler automatiquement le débit de gaz. Équipement de cuisson idéal pour les professionnels de la restauration.

L'appareil de cuisson est équipé d'un système d'arrêt automatique visant à protéger des risques d'extinctions accidentelles

ou de pannes.

Cuisinière professionnelle

- **Surface de travail emboutie en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10**
- **Brûleur en fonte et laiton avec 4x 6,0 kW (double couronne) hermétiquement fixés sur le dessus**
- **Soupape de sécurité avec thermocouple pour le réglage de la puissance de chauffage**
- **Allumage du brûleur principal par le brûleur pilote**
- **Veilleuse en laiton**
- **Grilles en fonte pour casseroles et poêles**