

	Equipement	Cuisinières à gaz
Réf.: 130603	Top 4 feux - L80xP90xH25 cm - 28 kW (3x6+10) - 74 Kg	



- #GAvantagesG#

Les cuisinières à gaz permettent une cuisson plus puissante et rapide grâce à l'introduction des brûleurs à feux vifs haut rendement.

Les cuisinières à gaz prévoient de larges espaces entre les brûleurs pour permettre l'utilisation de grandes casseroles.

Les grilles des feux vifs sont optimisées pour permettre l'utilisation de marmites, y compris de celles d'un Ø de 10 cm.

Les brûleurs sont fixés hermétiquement au plan et les boutons de commande ont un niveau de protection IPX5 pour éviter toute infiltration d'eau.

Le four garantit un haut rendement grâce à la sole en fonte de grosse épaisseur qui assure des cuissons uniformes.

#GDonnées techniquesG#

Plans avec rainures d'une profondeur de 6,5 cm.

Veilleuse à faible consommation positionnée à l'intérieur du brûleur principal.

Facilité d'utilisation grâce aux commandes insérées dans le panneau supérieur.

La chambre de cuisson en acier inox et les supports de grilles amovibles optimisent l'hygiène et facilitent le nettoyage.

Robustesse maximale grâce à la contre-porte et au devant du four en acier inox embouti avec joint labyrinthe.

Face d'appui de la porte alignée à la sole du four.

Vanne thermostatique et thermocouple pour un réglage de la température de 110 à 280°C.

#GFour MaxiG#

Dimensions extralarges pour des performances hors normes.

#GDonnées techniquesG#

Grille en acier chromé et plaque émaillée de grand format (93x62 cm) fournies en dotation.

Four à gaz doté d'une vanne de sécurité et allumage par bouton piézoélectrique.

Température réglable de 100 à 300°C.

Marrakech - Maroc

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

Casablanca - Maroc

275, Bd Zerktouni - 20040
Tél.: +212 522 95 60 00

Tanger - Maroc

15, Bd Y. Ibn Tachafine
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

Conakry - Rép. Guinée

Coleah, Rte du Niger - BP 3678
Tél.: +224 622 62 68 59