



Cuisinière 4 feux gaz -Top- G60/4F6T-N

Descriptions

mm (L x P x H)	600 x 600 x 280/400
kcal/h (gaz)	11870
Poids Brut (kg)	25 kg
Volume (m ³)	0.24 m ³

Page catalogue : 7-Ed8Bis

Détails du produit

- 4 brûleurs (2x 3,3 kW et 2x 3,6 kW).
- Top supérieur "embouti".
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Brûleurs avec couronnes en laiton à "haut rendement", régulation par vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normes (CE) en vigueur.

Les +

PLUS :

PRO 600 EVO, la gamme qui mettra tout le monde d'accord... Esthétique élégante, conçue pour répondre aux nouvelles exigences de la restauration rapide, conjugaison parfaite de fiabilité, productivité et faible encombrement, avec ses modules de 300, 600 et 900 mm. Cette gamme, souvent marginalisée, habituellement de conception "domestique", mérite que l'on s'y intéresse. La PRO 600 EVO est composée de tous les équipements d'une vraie cuisine professionnelle. Proposant des fourneaux à 4 ou 5 brûleurs avec le four à convection "Gastronorm", plaques de cuisson "chrômées" d'une grande superficie de cuisson, friteuses puissantes et de grande capacité, grills et pierres de lave, plaques vitrocéramiques, cuiseurs à pâtes,... Une gamme complète, une grande modularité.