

Cuisinière 5 feux gaz -Top-

Référence G60/5F9T-N



- 5 brûleurs (2x 3,3 kW et 3x 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 normatives (CE) en vigueur.

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 de 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 pierres de lave, plaques vitrocéramiques, cuiseurs à pâtes,... Une gamme complète, une grande modularité.

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: PRO 600 EVO
Sous-famille: GAZ
product_category_name: Diamond
product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Gamme modulaire PRO 600
product_family_name: Cuisinières
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84198180
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 900 x 600 x 280/400
KCal: 14965
Volume en m³: 0.37
Poids (en kg): 40
N° de page catalogue: 5-SILV
Nombre d'accessoires: 13