

Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Cuisinière 2 feux gaz -Top-









Description	Caractéristiques	
 2 brûleurs (1x 3,3 kW et 1x 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 	Puissance (kW)	5935 kcal/h
	Référence constructeur	G60/2F3T-N
	Nombre de foyers	2
	Hauteur (mm)	280/400
	Alimentation	Gaz
	Installation	A poser
	Profondeur	600
LES +	Profondeur (mm)	600
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 4 ou 5 brûleurs avec 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	Largeur (mm)	600
	Type de branchementGaz	
	Puissance totale (kW) 6,9	
	Configuration	a poser
	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
	Longueur	300
	Dimensions extérieures	300 x 600 x 280/400
	Garantie constructeur 1 an incluse	





Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques	