

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																														
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>5935 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G60/2F3T-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>280/400</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Installation</td> <td>A poser</td> </tr> <tr> <td>Profondeur</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>6,9</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>a poser</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>600 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>300 x 600 x 280/400</td> </tr> </table>	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	Profondeur (mm)	600	Largeur (mm)	600	Type de branchement	Gaz	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
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																														
Profondeur (mm)	600																														
Largeur (mm)	600																														
Type de branchement	Gaz																														
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																														
<p>LES +</p> <p>PLUS :</p> <p>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..</p>	<p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>																														

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques