

RECHAUD GAZ 3 ROBINETS 3 PIEDS réf. HT-C-0003

KitchenChef
PROFESSIONAL



- **Appareil idéal pour réaliser des cuissons dans des récipients à gros volume (stérilisation de bocaux, paëlla, utilisation en collectivité, cuisson en extérieur...)**
- **Puissance et stabilité sont au rendez-vous !**

Réchaud à gaz 7100W au gaz butane ou propane.

Les pieds et le corps sont en **fonte** moulée.

Les trois pieds sont démontables ils donnent une grande stabilité à ce réchaud, même sur un sol accidenté, le réchaud à gaz n'est pas bancal, ce qui est bien plus sûr lorsque vous avez une grande marmite dessus, pleine de liquide. Diamètre de pose 29cm

Le **raccordement** au gaz se fait par un embout **fileté**. Alimentation au gaz par l'intermédiaire de **3 robinets en laiton** pour **deux brûleurs** (1 robinet pour le brûleur central et 1 robinet pour chaque moitié du grand brûleur)

Les brûleurs à gaz sont doubles et font respectivement 9 et 17 cm de diamètre.

Un robinet commande le petit brûleur central, les 2 autres, chacun une moitié du grand brûleur.



Poids de l'appareil seul: 5,6kg (emballé:6,2 kg) / Dimensions de l'appareil seul (cm): H18,5xL31,8 x P43,5
- Dimensions du conditionnement (cm): H8 xL37,5xP32,5 master carton 2 pces (cm): x x / kg
- appareils/palette H180cm – poids palette: kg



3 485619 900038