

Cuisinière pose-libre large avec deux modes de cuisson, 60" Pro Grand® Commercial Depth PRD606REG



PRD606REG

- Cuisinière bi-énergie Pro Grand de 60 po de série Professional de profondeur commerciale
- PRD606REG
- Cuisinière Pro Grand avec four offrant la plus grande capacité totale qui soit dans l'industrie, soit 10,6 pi³ (5,7 pi³ pour le four principal et 4,9 pi³ pour le four secondaire)

INNOVATION

- Brûleur Pedestal Star® avec base QuickClean® conçu pour le nettoyage de surface facile et la propagation de chaleur supérieure pour poêle de toute taille
- Puissant brûleur (supérieur gauche) de 22 000 BTU (gaz naturel)
- Mijotage de précision à une intensité aussi basse que 37,8
 °C (100 °F [375 BTU]) grâce à 4 brûleurs ExtraLowMD
- Charnières SoftCloseMD permettant de fermer en douceur les 2 fours et le tiroir-réchaud
- Nettoie simultanément les 2 fours en seulement 2 heures

PERFORMANCE

- Brûleurs Star® de 18 000 BTU (gaz naturel)
- Plaque chauffante double de 24 po avec deux surfaces à réglages indépendants (gauche et droite).
- Plaque chauffante/gril en fonte d'aluminium à surface de titane antiadhésive, à l'épreuve de la corrosion et amovible pour faciliter le nettoyage
- Afficheur du four électronique indiquant la minuterie, la sonde à viande et le préchauffage avec alarme audible
- Grand four doté d'éléments de cuisson et de grillage à 8 tours; petit four doté d'éléments à 6 tours
- La convection à troisième élément assure une circulation d'air précise pour la cuisson simultanée sur plusieurs grilles sans transfert de saveurs entre les plats
- Four spacieux de 5,7 pi3 Peut accueillir des plaques à pâtisserie commerciales et four secondaire de 4,9 pi3
- Grilles télescopiques Full Access® avec poignée intégrée à prise facile
- Six hauteurs de grille pour la cuisson de plusieurs aliments à la fois
- · Certifié Star-K (casher)

DESIGN

- Design professionnel audacieux
- Dispositifs d'éclairage de style sténopé et du panneau offrant des attributs fonctionnels et esthétiques
- Boutons métalliques d'aspect restauration
- · Grilles monoblocs en fonte d'aspect professionnel
- Surface de cuisson monobloc en porcelaine facile à nettoyer
- Élément de cuisson dissimulé facilite le nettoyage d'une surface lisse
- Vaste hublot de porte de four, pour une vision optimale
- · Puissant éclairage à halogène illuminant l'intérieur du four
- · Indicateur à éclairage bleu distinctif



Cuisinière pose-libre large avec deux modes de cuisson, 60" Pro Grand® Commercial Depth PRD606REG



Caractéristiques

Type de construction: Pose-libre

Couleur du produit: Inox

Longueur du cordon d'alimentation (cm): 137

Poids net (kg): 344,589 Poids brut (kg): 349,7

Types de consommation et de connexion

Classe énergétique (2010/30/CE):

Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC):

Energy consumption gas oven per cycle conventional (2010/30/EC): Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC): Energy consumption gas oven per cycle forced air convection

(2010/30/EC):

Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE):

Puissance (W): Intensité (A): 50 Tension (V): 240/208 Fréquence (Hz): 60 Connecting cable type: Type de prise: 240V-4 prong

0 2020-01-22