

Fourneau Gaz à Poser -G/40P

GEGN054



GastroM

Découvrez notre Fourneau Gaz à Poser - G/40P pour professionnels : un équipement incontournable doté d'une puissance de 7500 W pour une cuisson efficace et rapide. Fabriqué en inox de haute qualité, ce fourneau garantit une grande résistance et une longue durée de vie. Sa zone de chauffe optimisée vous permettra de cuisiner de manière précise et homogène. Cet appareil compact, avec une longueur de 400 mm, une profondeur de 650 mm et une hauteur de 280 mm, trouvera facilement sa place dans votre cuisine professionnelle. Ne manquez pas l'opportunité de profiter de ce fourneau performant qui répondra à tous vos besoins culinaires.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : Gaz	Zone de Chauffe : 1
Longueur (mm) : 400	Profondeur (mm) : 650	Hauteur (mm) : 280
Poids (kg) : 21	Puissance (W) : 7500	Type d'Appareil : Fourneau à Gaz

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------