



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:**

Alimentation : Gaz Zone de Chauffe : 1 Longueur (mm) : 400

Profondeur (mm) : 650 Hauteur (mm) : 280 Poids (kg) : 21

Matière : Inox Puissance (W) : 7500 Type d'Appareil : Fourneau à Gaz

## **Informations Logistiques:**

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

