

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Heavy Duty plaque de gril - chrome rainuré - unité double - profondeur 70 cm - électrique

Maxima


Description	Caractéristiques																														
Les saveurs et les nutriments sont toujours mieux préservés lorsque vous faites griller vos aliments. Vous savez donc que vous réaliserez les plats les plus délicieux sur cette plancha électrique professionnelle. Il s'agit d'un appareil double qui offre beaucoup d'espace pour les belles pièces de viande, de poisson et de légumes. Cette plancha robuste est entièrement fabriquée en acier inoxydable et recouverte d'un magnifique revêtement chromé. La plaque rainurée est en acier de 15 mm et offre une surface de gril spacieuse de 74,4 x 55,8 cm. Entièrement équipé La facilité d'utilisation est également très importante, c'est pourquoi cette plancha est entièrement équipée. Les deux zones peuvent être utilisées individuellement avec leur propre allumage, thermostat et voyant de température. Chaque côté dispose d'une large plage de température allant de 50 à 300°C. Le large pare-éclaboussures empêche les éclaboussures sur le mur et, grâce au bac de récupération de 1,5 litre situé à l'avant, vous pouvez continuer à griller sans avoir à le vider en permanence. Peut être placée n'importe où Cette plancha électrique professionnelle peut être placée sur une ligne de cuisson, mais vous pouvez également la placer sur une table ou sur une base en acier inoxydable assortie. Il est important de tenir compte du fait que cette centrale a besoin d'une connexion	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>74.6</td></tr> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>9.0</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>280</td></tr> <tr> <td>Type de revêtement</td><td>Chrome</td></tr> <tr> <td>Type de surface</td><td>Rainurée</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>700</td></tr> <tr> <td>Températures</td><td>50° c - 300° c</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td><td>Entre 80 et 100</td></tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td><td>9.0</td></tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>700 mm</td></tr> <tr> <td>Type de plancha</td><td>A poser</td></tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>800 x 700 x 280 mm</td></tr> <tr> <td>voltage</td><td>400 v</td></tr> </table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Poids (en kg)	74.6	Puissance (kW)	9.0	Hauteur (mm)	280	Type de revêtement	Chrome	Type de surface	Rainurée	Profondeur	700	Températures	50° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Largeurs en cm	Entre 80 et 100	Puissance totale (kW)	9.0	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Type de plancha	A poser	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 280 mm	voltage	400 v
Poids (en kg)	74.6																														
Puissance (kW)	9.0																														
Hauteur (mm)	280																														
Type de revêtement	Chrome																														
Type de surface	Rainurée																														
Profondeur	700																														
Températures	50° c - 300° c																														
Type de branchement	Triphasé																														
Largeurs en cm	Entre 80 et 100																														
Puissance totale (kW)	9.0																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																														
Type de plancha	A poser																														
DIRECT USINE	Non																														
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 280 mm																														
voltage	400 v																														

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
électrique de 400V pour pouvoir faire son travail et qu'elle nécessite donc une prise de courant appropriée. Caractéristiques • Plaque de cuisson électrique à double rainure avec finition chromée • Composants robustes • Thermostat entre 50 et 300°C • Répartition uniforme de la chaleur • Construction durable • Conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 40 kg • Surface du gril : 74,4 x 55,8 mm • Dimensions de l'appareil : L80 x P70 x H28cm • Puissance totale : 9,0 kW (2 x 4,5 kW) • Plage de température : 50-300°C • 400V / 50Hz / 3 Phase 9000W Remarque : ce produit est livré sans fiche.	