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 simple - profondeur 70 cm - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 400 x 700 x 280
- Températures : +100°C à +300°C
- Puissance (kW) : 7
- Poids (kg) : 20
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Les plats de viande et de poisson les plus savoureux se préparent toujours sur une plaque chaude. Avec cette plaque rainurée dans votre ligne de cuisson, vos plats sont prêts en un rien de temps. Elle est encastrée dans un logement étanche et convient pour le GPL ou le gaz naturel. Vous pouvez la placer dans votre ligne de cuisson, ou même sur un support en acier inoxydable, que vous pouvez facilement commander dans notre webshop.

Entièrement en acier inoxydable

Comme vous pouvez l'attendre de tous les appareils professionnels de notre gamme de cuisson 700, la qualité ne déçoit jamais. Cette plaque de cuisson résistante est entièrement fabriquée en acier inoxydable et est soigneusement recouverte d'un revêtement chromé. La plaque elle-même est fabriquée en acier de 15 mm et présente une surface de cuisson de 34,4 x 45,8 mm. Le large pare-éclaboussures empêche les éclaboussures sur le mur, et un bac de récupération amovible en acier inoxydable permet de recueillir jusqu'à 1,5 litre de graisse, ce qui vous permet de continuer à griller pendant longtemps.

Rapidement à la bonne température

La cuisine d'un traiteur étant souvent très animée, il est bon de savoir que cette plancha vous permet de démarrer rapidement. Vous l'allumez à l'aide de l'allumage piézo pratique : il suffit

Caractéristiques

Poids (en kg)	20
Référence constructeur	09396008
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	7
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700 x 280
dimensions	400 x 700 x 280

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
d'appuyer sur le bouton rotatif et de le tourner immédiatement jusqu'à la température souhaitée. Les brûleurs en acier inoxydable peuvent atteindre 200°C en seulement dix minutes. Bien entendu, vous pouvez augmenter encore la température jusqu'à 300°C. Caractéristiques du produit • Poids net : 20 kg • Surface de cuisson : 34,4 x 45,8 cm • Dimensions de l'appareil : L40 x P70 x H28cm • Puissance totale : 7,0 Kw • Plage de température : 50-300°C • Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (Propane/Butane) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 400 x 700 x 280 • Températures : +100°C à +300°C • Puissance (kW) : 7 • Poids (kg) : 20 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable	