

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Premium plaque de gril - lisse - unité simple - profondeur 90 cm - gaz
Maxima


Description	Caractéristiques																														
Cette plancha haut de gamme possède une surface lisse et satinée et convient parfaitement aux besoins de production élevés et à une utilisation quotidienne intensive. Avec une profondeur de 90 cm, elle s'intègre parfaitement dans une ligne de cuisson et offre une grande surface sur laquelle cuire de grandes quantités d'aliments en même temps. Construction durable Cette plancha de haute qualité a été conçue spécifiquement pour être utilisée dans une ligne de cuisson. Utilisant uniquement des matériaux de qualité, elle est idéale pour une utilisation quotidienne intensive. La plaque de gril lisse a été fabriquée en acier de 15 mm d'épaisseur et présente une élégante finition satinée. Sous la plaque se trouve un grand bac de récupération de 1,5 litre qui permet de recueillir les graisses pendant la cuisson et de garder le tout bien rangé. Il peut être facilement retiré pour être nettoyé. Sûre et facile à nettoyer Cette plancha haut de gamme est à la fois sûre à utiliser et simple à nettoyer. Son design ergonomique facilite l'utilisation de l'appareil. Elle est également équipée de pare-éclaboussures en acier inoxydable pour éviter les projections d'huile et garantir une expérience de cuisson sûre et agréable. Le boîtier, les pare-éclaboussures et la grille en acier inoxydable sont tous faciles à nettoyer avec un chiffon doux et un peu de détergent. Il est important d'éteindre l'appareil avant de commencer le nettoyage.	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>52</td></tr> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>9 kw</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>40 mm</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>28</td></tr> <tr> <td>Type de revêtement</td><td>Acier</td></tr> <tr> <td>Type de surface</td><td>Lisse</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>900</td></tr> <tr> <td>Températures</td><td>100° c - 300° c</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Gaz</td></tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td><td>inf ou égal à 40</td></tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td><td>9 kw</td></tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>900 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>400 x 900 x 280</td></tr> </table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Poids (en kg)	52	Puissance (kW)	9 kw	Largeur (en cm)	40 mm	Hauteur (mm)	28	Type de revêtement	Acier	Type de surface	Lisse	Profondeur	900	Températures	100° c - 300° c	Type de branchement	Gaz	Largeurs en cm	inf ou égal à 40	Puissance totale (kW)	9 kw	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Type de plancha	A poser	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 280
Poids (en kg)	52																														
Puissance (kW)	9 kw																														
Largeur (en cm)	40 mm																														
Hauteur (mm)	28																														
Type de revêtement	Acier																														
Type de surface	Lisse																														
Profondeur	900																														
Températures	100° c - 300° c																														
Type de branchement	Gaz																														
Largeurs en cm	inf ou égal à 40																														
Puissance totale (kW)	9 kw																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																														
Type de plancha	A poser																														
DIRECT USINE	Non																														
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 280																														

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Caractéristiques • Plaque de gril unique avec une finition satinée • Brûleurs en acier inoxydable • Thermostat allant de 100 à 300°C • Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur • Brûleur avec lampe témoin • Equipé d'un thermostat de sécurité • Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple • Allumage piézoélectrique • Convient à la fois au GPL et au gaz naturel • Construction très durable • Conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 50 kg • Dimensions de l'appareil : L40 x P90 x H28cm • Puissance totale du gaz : 9,0 kW Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (Propane / Butane)	