

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Premium plaque de gril - demi-rainuré - unité double - profondeur 90 cm - gaz

Maxima



Description	Caractéristiques
Cette plancha à gaz haut de gamme possède des sections de plaque de gril à la fois rainurées et lisses. Elle est parfaitement adaptée 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, avec sa double plaque de gril, elle 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 spécialement 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 a été fabriquée en acier de 15 mm d'épaisseur. En dessous, un grand bac de récupération de 1,5 litre permet de recueillir la graisse pendant le processus de 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 éclaboussures 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	Poids (en kg) 95
	Puissance (kW) 18 kw
	Largeur (en cm) 80 mm
	Hauteur (mm) 28
	Type de revêtement Acier
	Type de surface Rainurée
	Profondeur 900
	Températures 100° c - 300° c
	Type de branchementGaz
	Largeurs en cm Entre 80 et 100
	Puissance totale (kW) 18 kw
	Intégrable dans une ligne de cuisson 900 mm
	Type de plancha A poser
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 800 x 900 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
important d'éteindre l'appareil avant de commencer le nettoyage. Caractéristiques • Double plaque de gril avec des surfaces de gril à la fois rainurées et lisses • 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 : 95 kg • Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H28cm • Puissance totale du gaz : 18,0 kW Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)	