

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Maxima



Description	Caractéristiques																														
Cette plancha haut de gamme à la finition chromée est parfaitement adaptée aux besoins de production élevés et à une utilisation quotidienne intensive. D'une profondeur de 90 cm, elle s'intègre parfaitement dans une ligne de cuisson et offre une double plaque de gril sur laquelle il est possible de cuire de grandes quantités d'aliments en même temps. La plaque de gril présente des surfaces de cuisson lisses et rainurées. Une construction durable Cette plaque de cuisson de haute qualité a été spécialement conçue pour être utilisée dans une ligne de cuisson. N'utilisant que des matériaux de qualité, elle est idéale pour une utilisation quotidienne intensive. La plaque de gril est fabriquée en acier de 15 mm d'épaisseur et présente une élégante finition chromée. En dessous, un grand bac de récupération de 1,5 litre permet de recueillir les graisses pendant le processus de cuisson et de garder l'ensemble propre. Il peut être facilement retiré pour le nettoyage. Sûre et facile à nettoyer Cette plaque de cuisson haut de gamme est à la fois sûre et facile à nettoyer. Sa conception ergonomique facilite l'utilisation de l'appareil. Elle est également dotée de hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable qui empêchent les éclaboussures d'huile et garantissent une expérience de cuisson sûre et agréable. Le boîtier en acier inoxydable, les pare-éclaboussures et la plaque du	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>92</td></tr> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>18 kw</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>80 mm</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>28</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>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>Entre 80 et 100</td></tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td><td>18 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>800 x 900 x 280</td></tr> </table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Poids (en kg)	92	Puissance (kW)	18 kw	Largeur (en cm)	80 mm	Hauteur (mm)	28	Type de revêtement	Chrome	Type de surface	Rainurée	Profondeur	900	Températures	100° c - 300° c	Type de branchement	Gaz	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
Poids (en kg)	92																														
Puissance (kW)	18 kw																														
Largeur (en cm)	80 mm																														
Hauteur (mm)	28																														
Type de revêtement	Chrome																														
Type de surface	Rainurée																														
Profondeur	900																														
Températures	100° c - 300° c																														
Type de branchement	Gaz																														
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																														

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
gril sont faciles à nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et d'un peu de détergent. Il est important d'éteindre l'appareil avant de commencer le nettoyage. Caractéristiques • Brûleurs en acier inoxydable • Thermostat allant de 100 à 300°C • Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur • Brûleur avec veilleuse • Équipé d'un thermostat de sécurité • Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple • Allumage piézo Caractéristiques du produit • Poids net : 90 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)	