

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Maxima



Description	Caractéristiques																														
Avec une profondeur de 90 cm, elle s'intègre parfaitement dans une ligne de cuisson et offre une grande surface pour cuire de grandes quantités d'aliments en même temps. Une construction durable Cette plancha de haute qualité a été spécialement conçue pour être utilisée sur une ligne de cuisson. Elle est idéale pour une utilisation quotidienne intensive, car elle est fabriquée à partir de matériaux de qualité. La plaque de gril lisse est fabriquée en acier de 15 mm d'épaisseur et présente une élégante finition satinée. En dessous, un grand bac de récupération de 1,5 litre permet de recueillir la graisse pendant le processus de cuisson et de garder l'ensemble propre et net. Il peut facilement être retiré pour être nettoyé. 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 hautes grilles de protection en acier inoxydable pour éviter les éclaboussures d'huile et garantir une expérience de cuisson sûre et agréable. Le boîtier, les grilles de protection et la plaque de cuisson en acier inoxydable sont faciles à nettoyer avec un chiffon doux et un peu de détergent. Il est important d'éteindre l'appareil avant de commencer à le nettoyer.	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>99</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)	99	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)	99																														
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
Caractéristiques • Plaque de cuisson à double rainure avec finition chromée • 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 • Convient pour le GPL ou le gaz naturel • Construction très durable • Conception hygiénique 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)	