

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Contact-grill haut rendement , plaques émaillées



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 410x620xh340

Poids en Kg : 34

Puissance électrique en Kw/h : 3.6

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz

Description	Caractéristiques																				
<p>Contact-grill haut rendement , plaques émaillées Spécialement étudié pour les chaînes de fast-food, franchises et tout établissement à fort débit. Plaque inférieure, munie d'un sélecteur indépendant. Plaque dimensions utiles: 360x360 mm. Plaques en émail alimentaire à forte valeur de conduction thermique. Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus, à sa surface 100% lisse et à son grattoir, qui est livré de série. Plaque inférieure lisse, supérieure rainurée, auto balancée avec ressort de pression réglable (nouveau concept, plus souple, régulation aisée !) et munis d'une poignée entièrement inox (très robuste). Chauffage par résistances blindées en acier inox traitées "incoloy", régulation par thermostat(s) de 0 à 300°C, interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux. Vérin(s) réglable(s). Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur. INFO: Rien ne vaut les contacts grills DIAMOND, avec ses plaques émaillées (EASY COOKING coated: brevet exclusif), ils permettent une cuisson rapide, mais parfaitement homogène et 100% hygiénique (surface non poreuse), idéal pour saisir vos steaks, hamburgers à coeur, sandwiches, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques". De série avec plaque inférieure lisse (supérieure rainurée) permettant également la cuisson d'omelettes, oeufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...</p>	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>BIGFOOD/SN</td> </tr> <tr> <td>Type de revêtement</td> <td>Fonte émaillée</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Simple</td> </tr> <tr> <td>Type de surface</td> <td>Mixte</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>0° - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>3,6</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>410 x 620 x 340</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Poids (en kg)	34	Référence constructeur	BIGFOOD/SN	Type de revêtement	Fonte émaillée	Zones de cuisson	Simple	Type de surface	Mixte	Températures	0° - 300° c	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	3,6	Dimensions extérieures (en mm)	410 x 620 x 340	voltage	230/1N 50-60Hz
Poids (en kg)	34																				
Référence constructeur	BIGFOOD/SN																				
Type de revêtement	Fonte émaillée																				
Zones de cuisson	Simple																				
Type de surface	Mixte																				
Températures	0° - 300° c																				
Type de branchement	Monophasé																				
Puissance totale (kW)	3,6																				
Dimensions extérieures (en mm)	410 x 620 x 340																				
voltage	230/1N 50-60Hz																				

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Spécialement étudié pour les chaînes de fast-food, franchises et tout établissement à fort débit. Plaque inférieure, munie d'un sélecteur indépendant. Plaque dimensions utiles: 360x360 mm.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 410x620xh340 Poids en Kg : 34 Puissance électrique en Kw/h : 3.6 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz</p>	