

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque de cuisson électrique, lisse au chrome dur, module 1/2 -Top-


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/320

Puissance en kw: 5

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 250/320

 Volume: (m³): 0,2

Branchement: Triphasé

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------------------------|-------------|--------------------|--------|-----------------|-------|--------------|----------------|---------------------|----------|----------------|------------------|-----------------------|---|--------------------------------------|--------|-----------------|---------|--------------------------------|--------------------------|---------|----------------|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17.85 dm². • Version : plaque lisse au chrome dur "50 µm". <ul style="list-style-type: none"> ◦ Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. ◦ Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". ◦ Cheminée arrière en acier inox AISI 304. ◦ Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. ◦ Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS...). ◦ Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil. ◦ Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque même. Régulation de la température de °50°C à 300°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. <p>ADVANTAGE :</p> <p>Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm" vous garantit:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 - Hygiène irréprochable. 2 - Facilité d'entretien. 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur. | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E7/PLCD4T-N</td> </tr> <tr> <td>Type de revêtement</td> <td>Chrome</td> </tr> <tr> <td>Type de surface</td> <td>Lisse</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>50° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td> <td>inf ou égal à 40</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Type de plancha</td> <td>A poser</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>400 x 700(730) x 250/320</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table> | Référence constructeur | E7/PLCD4T-N | Type de revêtement | Chrome | Type de surface | Lisse | Températures | 50° c - 300° c | Type de branchement | Triphasé | Largeurs en cm | inf ou égal à 40 | Puissance totale (kW) | 5 | Intégrable dans une ligne de cuisson | 700 mm | Type de plancha | A poser | Dimensions extérieures (en mm) | 400 x 700(730) x 250/320 | voltage | 400/3N 50-60hz | Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse | |
| | Référence constructeur | E7/PLCD4T-N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Type de revêtement | Chrome | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Type de surface | Lisse | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Températures | 50° c - 300° c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Type de branchement | Triphasé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Largeurs en cm | inf ou égal à 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Puissance totale (kW) | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Intégrable dans une ligne de cuisson | 700 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Type de plancha | A poser | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Dimensions extérieures (en mm) | 400 x 700(730) x 250/320 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | voltage | 400/3N 50-60hz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p>PLUS :</p> <p>Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/320 Puissance en kw: 5 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 250/320 Volume: (m³): 0,2 Branchement: Triphasé</p> | |