

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque cuisson élec., 1/2 lisse 1/2 rainurée, chrome dur, mod. 1/1 -Top-


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 250/320
 Puissance en kw: 10
 Voltage : 400-230/3
 N 50-60Hz Longueur (mm): 700
 Largeur (mm): 700(730)
 Hauteur(mm): 250/320
 Volume: (m³): 0,3
 Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions utiles de la surface de cuisson 630x540 mm, 34dm2. Version : avec plaque 1/2 lisse, 1/2 rainurée au chrome dur "50 µm". 2 zones de cuisson indépendantes. <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. 	Puissance (kW) 10 Référence constructeur E7/PMCD7T-N Largeur (en cm) 700 Hauteur (mm) 250/320 Type de revêtement Chrome Type de surface Mixte Températures 50° c - 300° c Type de branchement Triphasé Largeurs en cm Entre 41 et 79 Puissance totale (kW) 10 Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm Type de plancha A poser Dimensions extérieures (en mm) 700 x 700(730) x 250/320 Voltage 400/3N 50-60hz
ADVANTAGE :	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse
Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm" vous garantit: <ol style="list-style-type: none"> 1 - Hygiène irréprochable. 2 - Facilité d'entretien. 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers 	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>l'opérateur.</p> <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 EVO 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 aisément des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 250/320</p> <p>Puissance en kw: 10</p> <p>Voltage : 400-230/3</p> <p>N 50-60Hz Longueur (mm): 700</p> <p>Largeur (mm): 700(730)</p> <p>Hauteur(mm): 250/320</p> <p>Volume: (m³): 0,3</p> <p>Branchement: Triphasé</p>	