

**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: (m<sup>3</sup>): 0,3

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions utiles de la surface de cuisson 630x540 mm, 34dm<sup>2</sup>.</li> <li>• Version : avec plaque 1/2 lisse, 1/2 rainurée au chrome dur "50 µm".</li> <li>• 2 zones de cuisson indépendantes.</li> <li>• Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.</li> <li>• Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>• 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.</li> <li>• Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS...).</li> <li>• Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>ADVANTAGE : Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm" vous</p>	Puissance (kW) 10	
	Référence constructeur	E7/PMCD7T-N
	Largeur (en cm)	700
	Hauteur (mm)	250/320
	Type de revêtement	Chrome
	Type de surface	Mixte
	Alimentation	Electrique
	Profondeur (mm)	700(730)
	Largeur (mm)	700(730)
	Températures	50° c - 300° c
	Type de branchement	Triphasé
	Largeurs en cm	entre 41 et 70
	Puissance totale (kW)	10
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
	Type de plancha	A poser
Longueur	700	
Dimensions	700 x 700(730) x	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques				
<p>garantit:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 - Hygiène irréprochable.</li><li>2 - Facilité d'entretien.</li><li>3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.</li></ol> <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 aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>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: (m<sup>3</sup>): 0,3 Branchement: Triphasé</p>	<table><tr><td>extérieures</td><td>250/320</td></tr><tr><td>voltage</td><td>400/3N 50-60hz</td></tr></table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>	extérieures	250/320	voltage	400/3N 50-60hz
extérieures	250/320				
voltage	400/3N 50-60hz				