

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Plancha professionnelle à gaz en chrome dur 30 cm



Caractéristiques techniques

Dimensions Hors tout (LxIxH) mm : 300 x 500 x 240 mm

Espace utile (LxIxH) mm : 290 x 435 x Ep 12 mm

Traitement Metal : Plaque lisse chromée 60µ

Puissance kW : 4.1 kW

Consommation : 3.528 Kcal/h

Poids kg : 19 kg

Energie : G20 - G30 - G31

Garantie pièces : 1 an

Description	Caractéristiques
Plancha Gaz ELP-31GCN serie Chrome Dur ECO-LINE - MAINHO Plan de cuisson au Chrome Dur Épaisseur 12 mm. Utilisation professionnelle intensive sans déformation. Montée en température rapide (- 10 min). 1 Robinet de gaz équipé thermocouple et thermostatique 1 Brûleur gaz tubulaire droit en acier inox. 1 Gicleur gaz de ville inclus Collecteur de récupération des graisses amovible Position plein feu et ralenti Gaz naturel/butane/propane G20/30/31 => longévité du produit => souplesse d'utilisation => répartition de la t° parfaite => temps de mise en t° (10 à 15 mn) => gouttière inox amovible à l'avant Nettoyage par choc thermique par projection de glaçons Autres informations Dimensions Hors tout (LxIxH) mm : 300 x 500 x 240 mm Espace utile (LxIxH) mm : 290 x 435 x Ep 12 mm Traitement Metal : Plaque lisse chromée 60µ Puissance kW : 4.1 kW Consommation : 3.528 Kcal/h Poids kg : 19 kg Energie : G20 - G30 - G31 Garantie pièces : 1 an	Référence elp-31gcn constructeur
	Type de revêtement Chrome
	Type de surface Lisse
	Températures 50° c - 300° c
	Type de branchementGaz
	Largeurs en cm inf ou égal à 40
	Puissance totale (kW)4,1
	Intégrable dans une 500 mm
	ligne de cuisson
	Type de plancha A poser
	Dimensions 300 x 500 x 240
	extérieures (en mm)
	Garantie 1 an sur les pièces incluse