

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque à snacker électrique, double, surface en acier inox

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 450 x H190

Puissance en kw: 3.5

Longueur (mm): 600

Largeur (mm): 450

Hauteur(mm): H190

Volume: (m³): 0,11

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Surface de cuisson: 580x380 mm (2 zones indépendantes). • Plaque (épaisseur 4 mm) en acier inox + contre plaque en aluminium (épaisseur 2 mm) pour répartir la chaleur sur toute la surface de cuisson de manière uniforme. • Cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances "Incoloy", montée en température rapide, jusqu'à 300°C. • Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface de la plaque qui est 100% lisse • Réalisation en acier inoxydable et isolation renforcée. • Version électrique: résistance(s) traitées "Incoloy", interrupteur(s) marche/arrêt, thermostat(s) 0-300°C et voyant(s) lumineux. • Vérin(s) réglable(s). • Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur. 	Puissance (kW) 3,5
	Référence constructeur FTE-60/XC
	Largeur (en cm) 450
	Hauteur (mm) H190
	Type de revêtement Acier
	Type de surface Lisse
	Températures 0° c - 300° c
	Type de branchement Monophasé
	Largeurs en cm Entre 41 et 79
	Puissance totale (kW) 3,5
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	Type de plancha A poser
	Dimensions extérieures (en mm) 600 x 450 x 190
	voltage 2 x 230/1N 50-60hz
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>INFO: Plaque de cuisson en acier inoxydable (10 ans de garantie!), pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, etc. Ce traitement de surface, permet également de couper sur la plaque même, sans danger, idéale pour (gyros, kebab, shoarma.....). Une cuisson saine (100% hygiénique), grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque (surface non poreuse), pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques".</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 450 x H190 Puissance en kw: 3.5 Longueur (mm): 600 Largeur (mm): 450 Hauteur(mm): H190 Volume: (m³): 0,11 Branchement: Monophasé</p>	