

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque à snacker gaz, double, surface émaillée

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Puissance Gaz en Kcal/h : 5500

Dimensions L x P X H en mm : 600x450x190

Poids en KG : 32

Description	Caractéristiques																						
Plaque à snacker gaz, double, surface émaillée - Surface de cuisson: 600x400 mm (2 zones indépendantes). . Plaque (épaisseur 10 mm), en émail alimentaire (NF 12983-1), à forte valeur de conduction thermique, cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances "Incoloy" pour les versions électriques et aux brûleurs en étoile pour les versions gaz, 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 gaz: brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation avec position ralenti, munie(s) de thermocouples de sécurité et allumage par piezzo-électrique. . Vérin(s) réglable(s). . Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur. INFO: Plaque de cuisson avec revêtement émaillé (EASY COOKING coated: brevet exclusif), très puissante, pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi oeufs 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". - Surface de cuisson: 600x400 mm (2 zones).	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FTG-60/SS</td> </tr> <tr> <td>Type de revêtement</td> <td>Fonte émaillée</td> </tr> <tr> <td>Type de surface</td> <td>Lisse</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td> <td>Entre 41 et 79</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>5500 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Type de plancha</td> <td>A poser</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>600 x 450 x 190</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Poids (en kg)	32	Référence constructeur	FTG-60/SS	Type de revêtement	Fonte émaillée	Type de surface	Lisse	Températures	300° c	Type de branchement	Gaz	Largeurs en cm	Entre 41 et 79	Puissance totale (kW)	5500 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non	Type de plancha	A poser	Dimensions extérieures (en mm)	600 x 450 x 190
Poids (en kg)	32																						
Référence constructeur	FTG-60/SS																						
Type de revêtement	Fonte émaillée																						
Type de surface	Lisse																						
Températures	300° c																						
Type de branchement	Gaz																						
Largeurs en cm	Entre 41 et 79																						
Puissance totale (kW)	5500 kcal/h																						
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																						
Type de plancha	A poser																						
Dimensions extérieures (en mm)	600 x 450 x 190																						

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<u>Autres informations</u> Puissance Gaz en Kcal/h : 5500 Dimensions L x P X H en mm : 600x450xh190 Poids en KG : 32	