

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque cuisson gaz, 2/3 lisse et 1/3 rainurée -top-

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 800x700xh250/320

Poids en Kg : 84

Puissance Gaz en Kcal/h : 12040

Description	Caractéristiques
Plaque cuisson gaz, 2/3 lisse et 1/3 rainurée -top- Dimensions utiles de la surface de cuisson 730x540 mm, 39,42 dm ² . 2 zones de cuisson indépendantes Régulation de 100 °C à 280 °C. Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10ème), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5". Plaque de cuisson inclinée en acier traité brossé (Alimentaire, suivant normative Moka) à haute conductibilité thermique, rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Appareils construits dans le respect de normes (CE) en vigueur. PLUS : Plaque emboutie, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assuré à 100% !	Poids (en kg) 84 Référence constructeur G17/PM8T-NE Type de revêtement Acier Type de surface Mixte Températures 100° c - 280° c Type de branchement Gaz Largeurs en cm Entre 80 et 100 Puissance totale (kW) 12040 kcal/h Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm Type de plancha A poser Dimensions extérieures (en mm) 800 x 700(730) x 250/320
Autres informations Dimensions en L x P x H en mm : 800x700xh250/320 Poids en Kg : 84 Puissance Gaz en Kcal/h : 12040	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse