



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Plaque à snacker gaz chrome lisse et rainurée

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement







Caractéristiques techniques

Puissance Gaz en Kcal/h: 12040

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

Poids en KG: 84

Description	Caractéristiques	
Plaque cuisson gaz, 2/3 lisse et 1/3 rainurée au chrome dur -TOP Avec plaque au chrome dur Dimensions utiles de la surface de cuisson 730x540 mm, 39,42 dm2 2 zones de cuisson indépendantes - Régulation par vanne thermostatique de 130°C à 300°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 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 normatives (CE) en vigueur. ADVANTAGE: - Le traitement de la plaque au chrome dur vous garantit: 1. une hygiène irréprochable, 2. une facilité d'entretien, 3. une atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur. PLUS: Plaque emboutie, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assuré à 100%!	Référence constructeur	G17/PMCD8T-N
	Type de revêtement	Chrome
	Type de surface	Mixte
	Températures	130° c - 300° c
	Type de branchementGaz	
	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
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Autres informations		
Puissance Gaz en Kcal/h : 12040 Dimensions L x P X H en mm : 800x700xh250/320		



Restaupro.com

Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Poids en KG: 84	