

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. AVANTAGE : - 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% !	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Puissance (kW)</td><td>12040 kcal/h</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td>G17/PMCD8T-N</td></tr> <tr><td>Largeur (en cm)</td><td>800</td></tr> <tr><td>Hauteur (mm)</td><td>250/320</td></tr> <tr><td>Type de revêtement</td><td>Chrome</td></tr> <tr><td>Type de surface</td><td>Mixte</td></tr> <tr><td>Alimentation</td><td>Gaz</td></tr> <tr><td>Profondeur (mm)</td><td>700(730)</td></tr> <tr><td>Largeur (mm)</td><td>700(730)</td></tr> <tr><td>Températures</td><td>130° c - 300° c</td></tr> <tr><td>Type de branchement</td><td>Gaz</td></tr> <tr><td>Largeurs en cm</td><td>Entre 80 et 100</td></tr> <tr><td>Puissance totale (kW)</td><td>12040 kcal/h</td></tr> <tr><td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>700 mm</td></tr> <tr><td>Type de plancha</td><td>A poser</td></tr> <tr><td>Longueur</td><td>800</td></tr> <tr><td>Dimensions</td><td>800 x 700(730) x</td></tr> </table>	Puissance (kW)	12040 kcal/h	Référence constructeur	G17/PMCD8T-N	Largeur (en cm)	800	Hauteur (mm)	250/320	Type de revêtement	Chrome	Type de surface	Mixte	Alimentation	Gaz	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Températures	130° c - 300° 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	Longueur	800	Dimensions	800 x 700(730) x
Puissance (kW)	12040 kcal/h																																		
Référence constructeur	G17/PMCD8T-N																																		
Largeur (en cm)	800																																		
Hauteur (mm)	250/320																																		
Type de revêtement	Chrome																																		
Type de surface	Mixte																																		
Alimentation	Gaz																																		
Profondeur (mm)	700(730)																																		
Largeur (mm)	700(730)																																		
Températures	130° c - 300° 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																																		
Longueur	800																																		
Dimensions	800 x 700(730) x																																		
<u>Autres informations</u> Puissance Gaz en Kcal/h : 12040 Dimensions L x P X H en mm : 800x700xh250/320																																			

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Poids en KG : 84	extérieures 250/320 Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse