

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque de 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 : 800x900xh250/320

Poids en Kg : 105

Puissance Gaz en Kcal/h : 17200

Description	Caractéristiques
Plaque de cuisson gaz, 2/3 lisse et 1/3 rainurée -top- Surface de cuisson 730x700 mm, 51,10 dm ² . 2 zones de cuisson indépendantes Régulation de 90°C à 270°C. Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5". Plaque de cuisson inclinée en acier traité brossé (Alimentaire) à haute conductibilité thermique, rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Tiroir de récupération du jus de cuisson (3 litres). Chauffage gaz, par brûleurs (4 rampes par 1/2 module) en inox à flamme stabilisée. Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur PLUS : Plaque emboutie, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assuré à 100% !	Puissance (kW) 17200 kcal/h Référence constructeur G22/PM8T-NE Hauteur (mm) 250/320 Type de revêtement Acier Type de surface Mixte Profondeur (mm) 900 Largeur (mm) 900 Températures 90° c - 270° c Type de branchement Gaz Largeurs en cm Entre 80 et 100 Puissance totale (kW) 17200 kcal/h Intégrable dans une ligne de cuisson 900 mm Type de plancha A poser Longueur 800 Dimensions extérieures 800 x 900 x 250/320
Autres informations Dimensions en L x P x H en mm : 800x900xh250/320 Poids en Kg : 105 Puissance Gaz en Kcal/h : 17200	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
	déplacement incluse