

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque de cuisson gaz, rainurée -top-


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 400x900xh250/320

Poids en Kg : 54

Puissance Gaz en Kcal/h : 8600

Description	Caractéristiques
Plaque de cuisson gaz, rainurée -top- Surface de cuisson 330x700 mm, 23,10 dm2. 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% !	Poids (en kg) 54 Référence constructeur G22/PR4T-NE Type de revêtement Acier Type de surface Rainurée Températures 90° c - 270° c Type de branchement Gaz Largeurs en cm inf ou égal à 40 Puissance totale (kW) 8600 kcal/h Intégrable dans une ligne de cuisson 900 mm Type de plancha A poser Dimensions extérieures (en mm) 400 x 900 x 250/320
Autres informations Dimensions en L x P x H en mm : 400x900xh250/320 Poids en Kg : 54 Puissance Gaz en Kcal/h : 8600	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse