

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Plaque de cuisson gaz lisse chrome dur, module 1/2 -Top-**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/320

Kcal/h (gas) : 6020

Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 250/320

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,2

Kcal\_power: 6020

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17.85 dm<sup>2</sup>.</li> <li>• Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.</li> <li>• Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>• Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>• Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique, entièrement soudée au top, inclinée en avant. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.</li> <li>• Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS...).</li> <li>• Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne thermostatique gaz T° 300°C, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.</li> </ul> <p>ADVANTAGE : Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm" vous garantit:</p>	Puissance (kW) 6020 kcal/h	
	Référence constructeur	G7/PLCD4T-N
	Largeur (en cm)	400
	Hauteur (mm)	250/320
	Type de revêtement	Chrome
	Type de surface	Lisse
	Alimentation	Gaz
	Profondeur (mm)	700(730)
	Largeur (mm)	700(730)
	Températures	300° c
	Type de branchement	Gaz
	Largeurs en cm	inf ou égal à 40
	Puissance totale (kW)	6020 kcal/h
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Type de plancha	A poser	
Longueur	400	
Dimensions	400 x 700(730) x	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>1 - Hygiène irréprochable. 2 - Facilité d'entretien. 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.</p> <p>PLUS : Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/320 Kcal/h (gas) : 6020 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 250/320 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,2 Kcal_power: 6020 Branchement: GAZ</p>	<p>extérieures 250/320</p> <hr/> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>