

## 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> <li>Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17.85 dm2.</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>	Référence constructeur	G7/PLCD4T-N
	Type de revêtement	Chrome
	Type de surface	Lisse
	Températures	300° c
	Type de branchementGaz	
	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
	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 250/320
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
ADVANTAGE :		
Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm"" vous garantit:  1 - Hygiène irréprochable. 2 - Facilité d'entretien. 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.		





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
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"	
Autres informations	
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	