

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

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

Kcal/h (gas) : 12040

Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 250/320

 Volume: (m³): 0,3

Kcal_power: 12040

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions utiles de la surface de cuisson 630x540 mm, 34 dm². • Version : avec plaque 1/2 lisse, 1/2 rainurée au chrome dur "50 µm". • 2 zones de cuisson indépendantes. • Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. • Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". • Cheminée arrière en acier inox AISI 304. • 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. • Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS...). • 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. 	Puissance (kW) 12040 kcal/h	
	Référence constructeur	G7/PMCD7T-N
	Largeur (en cm)	700
	Hauteur (mm)	250/320
	Type de revêtement	Chrome
	Type de surface	Mixte
	Alimentation	Gaz
	Profondeur (mm)	700(730)
	Largeur (mm)	700(730)
	Températures	300° c
	Type de branchement	Gaz
	Largeurs en cm	entre 41 et 70
	Puissance totale (kW)	12040 kcal/h
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
	Type de plancha	A poser
Longueur	700	
Dimensions	700 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>ADVANTAGE :</p> <p>Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm" vous garantit:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Hygiène irréprochable.2. Facilité d'entretien.3. Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur. <p>PLUS :</p> <p>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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 250/320 Kcal/h (gas) : 12040 Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 250/320 Volume: (m³): 0,3 Kcal_power: 12040 Branchement: GAZ</p>	<p>extérieures 250/320</p> <hr/> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>