

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. <ul style="list-style-type: none"> ◦ 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. <p>ADVANTAGE : Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm" vous garantit:</p>	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/PMCD7T-N</td> </tr> <tr> <td>Type de revêtement</td> <td>Chrome</td> </tr> <tr> <td>Type de surface</td> <td>Mixte</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td> <td>Entre 41 et 79</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>12040 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Type de plancha</td> <td>A poser</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>700 x 700(730) x 250/320</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Référence constructeur	G7/PMCD7T-N	Type de revêtement	Chrome	Type de surface	Mixte	Températures	300° c	Type de branchement	Gaz	Largeurs en cm	Entre 41 et 79	Puissance totale (kW)	12040 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Type de plancha	A poser	Dimensions extérieures (en mm)	700 x 700(730) x 250/320
Référence constructeur	G7/PMCD7T-N																				
Type de revêtement	Chrome																				
Type de surface	Mixte																				
Températures	300° c																				
Type de branchement	Gaz																				
Largeurs en cm	Entre 41 et 79																				
Puissance totale (kW)	12040 kcal/h																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																				
Type de plancha	A poser																				
Dimensions extérieures (en mm)	700 x 700(730) x 250/320																				

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>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>	