

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

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: (m³): 0,2

Kcal_power: 6020

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																								
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17.85 dm². • Version : avec plaque 1/2 lisse, 1/2 rainurée • 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 gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. <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</p>	<table> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>6020 kcal/h</td></tr> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>G7/PR4T-N</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>400</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>250/320</td></tr> <tr> <td>Type de revêtement</td><td>Acier</td></tr> <tr> <td>Type de surface</td><td>Rainurée</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Gaz</td></tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td><td>inf ou égal à 40</td></tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td><td>6020 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>400 x 700(730) x 250/320</td></tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	6020 kcal/h	Référence constructeur	G7/PR4T-N	Largeur (en cm)	400	Hauteur (mm)	250/320	Type de revêtement	Acier	Type de surface	Rainurée	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	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 250/320
Puissance (kW)	6020 kcal/h																								
Référence constructeur	G7/PR4T-N																								
Largeur (en cm)	400																								
Hauteur (mm)	250/320																								
Type de revêtement	Acier																								
Type de surface	Rainurée																								
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																								
Dimensions extérieures (en mm)	400 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>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><u>Autres informations</u></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: (m³): 0,2 Kcal_power: 6020 Branchement: GAZ</p>	