

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Plaque de cuisson lisse gaz module 1/2, armoire ouverte



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 400 x 900 x 850/920

Poids en Kg : 82

Puissance Gaz en Kcal/h : 7910

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> • Surface de cuisson 380x720 mm (27,36 dm²). • Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm) <ul style="list-style-type: none"> ◦ Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. ◦ Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304. ◦ Cheminée arrière en acier inox AISI 304. ◦ Etanchéité à l'eau "IPX5". ◦ Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. ◦ Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS12-N ou A9/PS11-N). Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil. ◦ 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>Les +</p> <p>L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">G9/PLA4-N</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de revêtement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Acier</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de surface</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Lisse</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Gaz</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Largeurs en cm</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">inf ou égal à 40</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">7910 kcal/h</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">900 mm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G9/PLA4-N	Type de revêtement	Acier	Type de surface	Lisse	Type de branchement	Gaz	Largeurs en cm	inf ou égal à 40	Puissance totale (kW)	7910 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 850/920	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Référence constructeur	G9/PLA4-N																		
Type de revêtement	Acier																		
Type de surface	Lisse																		
Type de branchement	Gaz																		
Largeurs en cm	inf ou égal à 40																		
Puissance totale (kW)	7910 kcal/h																		
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																		
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 850/920																		
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																			

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 400 x 900 x 850/920 Poids en Kg : 82 Puissance Gaz en Kcal/h : 7910 Type de froid : Positif</p>	