

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque de cuisson lisse gaz, chromée module 1/2, armoire ouverte


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

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

Kcal/h (gas) : 7910

Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,5

Kcal_power: 7910

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Surface de cuisson 380x720 mm (27,36 dm²). • Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm) 	Puissance (kW) 7910 kcal/h
<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. • Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique, inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés soudé (3 mm) en acier inox, garantissant une parfaite étanchéité. 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 thermostatique gaz T° 300°C, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. 	Référence constructeur G9/PLCA4-N
	Largeur (en cm) 400
	Hauteur (mm) 850/920
	Type de revêtement Chrome
	Type de surface Lisse
	Alimentation Gaz
	Profondeur (mm) 900
	Largeur (mm) 900
	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
	Type de plancha Sur placard
	Longueur 400
	Dimensions extérieures 400 x 900 x 850/920
AVANTAGE : Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm") vous garantit:	

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 : L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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 "HEAH to HEAD"</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 7910 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,5 Kcal_power: 7910 Branchement: GAZ</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>