

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 1/1, armoire ouverte


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920

Kcal/h (gas) : 15821

Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1

Kcal_power: 15821

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> Surface de cuisson 780x720 mm (56,16 dm²). Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm) 	Puissance (kW) 15821 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/PLCA8-N
	Largeur (en cm) 800
	Hauteur (mm) 850/920
	Type de revêtement Chrome
	Type de surface Lisse
	Alimentation Gaz
	Profondeur (mm) 900
	Largeur (mm) 900
	Températures 300° c
	Type de branchement Gaz
	Largeurs en cm Entre 80 et 100
	Puissance totale (kW) 15821 kcal/h
	Intégrable dans une ligne de cuisson 900 mm
	Type de plancha Sur placard
	Longueur 800
	Dimensions 800 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 :</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 700 900+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): 800 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 15821 Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1 Kcal_power: 15821 Branchement: GAZ</p>	<p>extérieures</p> <hr/> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>