Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Plaque de cuisson 2/3 lisse 1/3 rain., chrom. Mod. 1/1, armoire ouv.

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

- Surface de cuisson 780x720 mm (56,16 dm2).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm)
  - 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.

ADVANTAGE :
Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm"" vous garantit:
1 - Hygiène irréprochable.
2 - Facilité d'entretien.
3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

Caractéristiques

Référence constructeur	G9/PMCA8-N
Type de revêtement	Chrome
Type de surface	Mixte
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
Dimensions extérieures (en mm)	800 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
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" .... **Autres informations** 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	