

Restaupro.com

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

Plancha électrique plaque demi lisse demi rainurée Gastro M 60/60FTRE-CR

GASTRO M



Caractéristiques techniques

Plancha électrique 60/60 FTRE-CR Gastro M Dimensions: 280(H) x 600(L) x 600(P) mm Matières : Extérieur en acier inoxydable

Voltage: 400V

Branchement - Puissance - tension: 6kW

Description	Caractéristiques	
Plancha électrique plaque demi lisse demi rainurée Gastro M 60/60FTRE-CR Planchas résistantes, avec plaque de cuisson robuste et facile à nettoyer, temps de chauffe rapide, bac récupérateur de graisse, thermostat réglable et voyant. Extérieur en acier inoxydable plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée Bac de récupération intégré Thermostat réglable Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 1,00€ par unité vendue	Poids (en kg)	39 kg
	Référence constructeur	GN027
	Type de revêtement	Acier
	Type de surface	Rainurée
	Températures	50° c - 300° c
	Type de branchementTriphasé	
	Largeurs en cm	Entre 41 et 79
Autres informations	Puissance totale (kW)6	
Plancha électrique 60/60 FTRE-CR Gastro M Dimensions : 280(H) x 600(L) x 600(P) mm Matières : Extérieur en acier inoxydable Voltage : 400V Branchement - Puissance - tension: 6kW	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
	Type de plancha	A poser
	Dimensions extérieures (en mm)	600 x 600 x 280
	voltage	400 V
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	