

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plancha professionnelle gaz chrome dur semi-rainurée 60 cm


Description	Caractéristiques
Plancha professionnelle MAINHO série MAX, modèle MAX-60GCR, conçue pour un usage intensif et un haut rendement. Sa plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur en chrome dur assure une excellente stabilité thermique et une diffusion homogène de la chaleur. La surface comprend une zone rainurée de 30 cm. Le modèle gaz dispose d'un bac amovible, d'un allumage piézoélectrique à batterie et de valves avec thermocouple de sécurité. Les vannes sont thermostatiques. La conception facilite la maintenance et l'accès aux composants internes. Format compact à poser, fabrication destinée aux cuisines professionnelles. Caractéristiques techniques : - Dimensions hors tout (lxlxh) mm : 600 x 490 x 192 mm - Surface utile (lxp) mm : 595 x 430 mm - Épaisseur de plaque : 15 mm - Finition de plaque : chrome dur - Type de surface : semi-rainurée - Puissance totale kw : 6,6 kw - Puissance gaz : 5 676 kcal/h - Raccordement gaz : 1/2 pouce - Gaz : butane - propane - gaz naturel - Poids net kg : 40 kg - Dimensions emballage (lxlxh) mm : 640 x 530 x 370 mm - Volume emballage m3 : 0,12 m3 - Poids brut kg : 46 kg	Poids (en kg) 40
	Puissance (kW) 5 676 kcal/h
	Largeur (en cm) 60
	Type de revêtement Chrome
	Type de surface Rainurée
	Profondeur 490 mm
	Type de branchementGaz
	Largeurs en cm Entre 41 et 79
	Puissance totale (kW)6,6
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	Type de plancha A poser
	Dimensions extérieures (en mm) 600 x 490 x 192
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse