

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 80 cm



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques
Plancha professionnelle MAINHO série MAX, modèle MAX-80GCR, conçue pour un usage intensif et un haut rendement.	Puissance (kW) 8 514 kcal/h
Accès facile. Meilleure performance. Moins de consommation : La plancha MAX a été conçue pour offrir une efficacité énergétique maximale. Avec la même puissance, elle atteint une température uniforme sur la plaque plus rapidement et maintient la chaleur grâce à ses tiroirs de combustion fermés, qui isolent les brûleurs du reste des composants.	Poids (en kg) 54
Ces chambres en acier inoxydable, situées entre les brûleurs et la partie inférieure de la plaque, dirigent toute la chaleur vers la surface de cuisson, évitant les pertes et optimisant la consommation de kW.	Largeur (en cm) 80
Contrairement à d'autres planchas à gaz qui nécessitent un espace pour évacuer les gaz, la MAX exploite jusqu'au dernier watt pour fonctionner.	Type de revêtement Chrome
Sa plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur en chrome dur assure une excellente stabilité thermique et une diffusion homogène de la chaleur.	Type de surface Rainurée
Plaque de 15 mm d'épaisseur : cette épaisseur renforce les performances de la machine : plus la plaque est épaisse, plus sa capacité à conserver la chaleur générée est élevée, même lorsqu'elle est chargée d'aliments froids ou semi-congelés.	Profondeur 490 mm
La surface comprend une zone rainurée de 30 cm.	Type de branchement Gaz
	Largeurs en cm Entre 80 et 100
	Puissance totale (kW) 9,9
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	Type de plancha A poser
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 800 x 490 x 192
	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
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. Le tiroir d'extraction permet au technicien d'accéder à tous les éléments par l'avant, sans soulever la machine ni démonter la base. Une conception pensée pour accélérer le service technique. Format compact à poser, fabrication destinée aux cuisines professionnelles. Caractéristiques techniques : - Dimensions hors tout (lxlxh) mm : 800 x 490 x 192 mm - Surface utile (lxp) mm : 795 x 430 mm - Épaisseur de plaque : 15 mm - Finition de plaque : chrome dur - Type de surface : semi-rainurée - Puissance totale kw : 9,9 kw - Puissance gaz : 8 514 kcal/h - Raccordement gaz : 1/2 pouce - Gaz : butane - propane - gaz naturel - Poids net kg : 54 kg - Dimensions emballage (lxlxh) mm : 840 x 530 x 370 mm - Volume emballage m3 : 0,16 m3 - Poids brut kg : 60 kg	