

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Plancha gaz acier rectifié 60 cm


Caractéristiques techniques

Dimensions Hors tout (LxlxH) mm : 600 x 440 x 220 mm

Espace utile (LxlxH) mm : 600 x 430 Ep 12 mm

Traitement Metal : X300CrNiSi9-5-2

Puissance kW : 8.2 kW - 7.052 Kcal/h

Consommation : 1 kg/h

Poids kg : 33.5 kg

Energie : G20 - G30 - G31

Options incluses : pelle de nettoyage

Garantie pièces : 1 an

Description	Caractéristiques																				
<p>Plancha NS-60N</p> <p>Acier Rectifié 12 mm serie NOVO SNACK - MAINHO</p> <p>Une plaque en acier rectifié de 12 mm et un tiroir de récupération des graisses pour un nettoyage facile fait de cette plancha, le produit le plus performant de sa gamme et permet ainsi une utilisation professionnelle sans perte de température.</p> <p>Les aliments sont saisis immédiatement sur la plaque maintenue à la température idéale de 270°C.</p> <p>La plaque de fonte en acier rectifié peut servir de plan de découpe (technique du roulé du tranchant sur la plaque) et l'utilisation du racloir pour détacher les aliments est conseillé.</p> <p>Le nettoyage par choc thermique de glaçons ou eau vinaigrée est autorisé. Le tiroir de récupération frontal est lavable en lave-vaisselle.</p> <p>Châssis tout inox et plaque de cuisson amovible</p> <p>2 robinets sécurité thermocouple</p> <p>2 boutons de contrôle 50° - 300°C</p> <p>1 tiroir de récupération lavable en machine</p> <p>1 jeu de 4 pieds (vérin de mise à niveau)</p> <p>Certification - Normes alimentaires Européennes 10/2004</p> <p>Livree montée prête à fonctionner gaz Propane ou Butane</p> <p>Inclus: 1 jeu de gicleurs pour gaz de ville/naturel</p> <p><u>Autres informations</u></p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>NS-60N</td> </tr> <tr> <td>Type de revêtement</td> <td>Acier</td> </tr> <tr> <td>Type de surface</td> <td>Lisse</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>50° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td> <td>Entre 41 et 79</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>8,2</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Type de plancha</td> <td>A poser</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>600 x 440 x 180</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	NS-60N	Type de revêtement	Acier	Type de surface	Lisse	Températures	50° c - 300° c	Type de branchement	Gaz	Largeurs en cm	Entre 41 et 79	Puissance totale (kW)	8,2	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non	Type de plancha	A poser	Dimensions extérieures (en mm)	600 x 440 x 180
Référence constructeur	NS-60N																				
Type de revêtement	Acier																				
Type de surface	Lisse																				
Températures	50° c - 300° c																				
Type de branchement	Gaz																				
Largeurs en cm	Entre 41 et 79																				
Puissance totale (kW)	8,2																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																				
Type de plancha	A poser																				
Dimensions extérieures (en mm)	600 x 440 x 180																				

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions Hors tout (LxlxH) mm : 600 x 440 x 220 mm Espace utile (LxlxH) mm : 600 x 430 Ep 12 mm Traitement Metal : X300CrNiSi9-5-2 Puissance kW : 8.2 kW - 7.052 Kcal/h Consommation : 1 kg/h Poids kg : 33.5 kg Energie : G20 - G30 - G31 Options incluses : pelle de nettoyage Garantie pièces : 1 an	