

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse - 1/3 rainurée -TOP-

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 700(730) x 250/320

Puissance en kw: 9

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 250/320

 Volume: (m³): 0,4

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions utiles de la surface de cuisson 730x540 mm, 39,42 m2. • 2 zones de cuisson indépendantes. • Régulation thermostatique de 120 °C à 280 °C, thermostat de sécurité. • Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10ème), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5". • Plaque de cuisson inclinée en acier traité brossé (Alimentaire, suivant normative Moka) à haute conductibilité thermique, rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Tiroir de récupération du jus de cuisson. • Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque. • Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur. 	Référence constructeur E17/PM8T-NE
	Type de revêtement Acier
	Type de surface Mixte
	Températures 120° c - 280° c
	Type de branchement Triphasé
	Largeurs en cm Entre 80 et 100
	Puissance totale (kW) 9
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Type de plancha A poser
	Dimensions extérieures (en mm) 800 x 700(730) x 250/320
voltage 400/3N 50-60hz	
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
<p>Plaque emboutie, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assuré à 100% !</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 700(730) x 250/320 Puissance en kw: 9 Voltage : 400/3N 50-60Hz Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 250/320 Volume: (m³): 0,4 Branchement: Triphasé</p>	