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

Plaque de cuisson 2/3 lisse 1/3 rain. élect, chrom., sur armoire - PASS-THROUGH

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 900 x 1100 x 850
Puissance en kw: 12
Voltage : 400-230/3
N 50-60Hz Longueur (mm): 900
Largeur (mm): 1100
Hauteur(mm): 850
Volume: (m^3): 1,3
Branchement: Triphasé

Description

- Surface de cuisson 830x705 mm (58,51 dm2).
- Version : plaque lisse au chrome dur "50 µm" (Certifié alimentaire suivant règlementation Européenne CE n.1935/2004).
- Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique, inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés soudé (3 mm) en acier inox, garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque même. Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

ADVANTAGE :

Caractéristiques

Référence constructeur	E1/PMCA2
Type de revêtement	Chrome
Type de surface	Mixte
Températures	50° c - 300° c
Type de branchement	Triphasé
Largeurs en cm	Entre 80 et 100
Puissance totale (kW)	12
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Type de plancha	Sur placard
Dimensions extérieures	900 x 1100 x 850
voltage	400/3N 50-60hz

Description	Caractéristiques
Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm"" vous garantit: 1 - Hygiène irréprochable. 2 - Facilité d'entretien. 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur. INFO : Ergonomie et performance !... 100% modulaires, les équipements de la gamme OPTIMA 1100 ont été conçus pour former un piano central utilisable des deux côtés. Permet d'exploiter au mieux l'espace disponible et offre le meilleur rapport espace/équipement de sa catégorie. Le système de jonction permet de créer un plan de travail facilitant le déplacement des ustensiles et simplifiant les opérations de nettoyage. Un accès frontal aux différents composants des équipements permet de simplifier les opérations de maintenance et d'entretien. Caractéristiques de cette gamme : Plan de travail emboutit en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10ème, bord avant avec casse-goutte, cheminées en fonte de faibles dimensions, brûleurs amovibles de forte puissance en fonte avec flamme pilote, les soubassements neutres et fours sont totalement traversants. Isolation thermique de qualité permettant de réduire la consommation énergétique. Robustesse et design sont les traits caractéristiques de cette gamme. La qualité des matériaux, la conception de fabrication et le soin du détail font de l'OPTIMA 1100 un investissement défiant le temps ! **<u>Autres informations</u>** Dimensions en mm (L x P x H): 900 x 1100 x 850 Puissance en kw: 12 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 900 Largeur (mm): 1100 Hauteur(mm): 850 Volume: (m^3): 1,3 Branchement: Triphasé	