

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: (m³): 1,3

Branchement: Triphasé

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------------------|----------|--------------------|--------|-----------------|-------|--------------|----------------|---------------------|----------|----------------|-----------------|-----------------------|----|--------------------------------------|-----|-----------------|-------------|------------------------|------------------|---------|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Surface de cuisson 830x705 mm (58,51 dm²). • Version : plaque lisse au chrome dur "50 µm" (Certifié alimentaire suivant réglementation 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. <p>ADVANTAGE :</p> | <table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E1/PMCA2</td> </tr> <tr> <td>Type de revêtement</td> <td>Chrome</td> </tr> <tr> <td>Type de surface</td> <td>Mixte</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>50° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td> <td>Entre 80 et 100</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Type de plancha</td> <td>Sur placard</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>900 x 1100 x 850</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60hz</td> </tr> </table> | 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 |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|---|------------------|
| <p>Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm" vous garantit:</p> <ol style="list-style-type: none">1 - Hygiène irréprochable.2 - Facilité d'entretien.3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur. <p>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.</p> <p>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 !</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>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: (m³): 1,3 Branchement: Triphasé</p> | |