



# Plaque de cuisson gaz lisse chrome dur, module 1/1 - TOP-

G7/PLCD7T

Plaques de cuisson

## Descriptions

mm (L x P x H)	700 x 700(730) x 250/320
Poids Brut (kg)	75 kg
kcal/h (gaz)	9460
Volume (m <sup>3</sup> )	0.3 m <sup>3</sup>

Page catalogue : 91

## Détails du produit

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 650x570 mm, 37,05 dm<sup>2</sup>.
- Version : plaque lisse au chrome dur "50 µm".
- 2 zones de cuisson indépendantes.
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière 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, parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne thermostatique gaz T° 300°C, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

## Les +

ADVANTAGE :

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.

PLUS :

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"