

Plaque de cuisson gaz rainurée, module 1/2 -Top-

Référence G7/PR4T-N



- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 330x540 mm, 17,85 dm².
- Version : avec plaque 1/2 lisse, 1/2 rainurée.
- 2 zones de cuisson indépendantes.

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique, entièrement soudée au top, inclinée en avant. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS...).
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne de gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm, 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 aisés des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: OPTIMA 700 EVO

Sous-famille: GAZ

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson
product_subrange_name: Gamme modulaire OPTIMA 700
product_family_name: Plaques de cuisson
Disponibilité: 3
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84198998
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 400 x 700 x 250/320
KCal: 6020
Volume en m³: 0.2
Poids (en kg): 43
N° de page catalogue: 79-Ed8Bis
Nombre d'accessoires: 24