

Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse et 1/3 nervurée -Top-

Référence E60/PM6T-N



- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 595x470 mm, 28 dm².
- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé 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 120°C à 320°C, par thermostat.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

PLUS :

PRO 600 EVO, la gamme qui mettra tout le monde d'accord... Esthétique élégante, conçue pour répondre aux nouvelles exigences de la restauration rapide, conjugaison parfaite de fiabilité, productivité et faible encombrement, avec ses modules de 300, 600 et 900 mm. Cette gamme, souvent marginalisée, habituellement de conception "domestique", mérite que l'on s'y intéresse. La PRO 600 EVO est composée de tous les équipements d'une vraie cuisine professionnelle. Proposant des fourneaux à 4 ou 5 brûleurs avec le four à convection "Gastronorm", plaques de cuisson "chromées" d'une grande superficie de cuisson, friteuses puissantes et de grande capacité, grills et pierres de lave, plaques vitrocéramiques, cuiseurs à pâtes,... Une gamme complète, une grande modularité.

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: PRO 600 EVO
Sous-famille: ELECTRIC
product_category_name: Diamond
product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Gamme modulaire PRO 600

product_family_name: Plaques de cuisson

Disponibilité: 3

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84198180

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 600 x 600 x 280/400

kW: 6

Voltage: 400/3N 50-60Hz

Volume en m³: 0.24

Poids (en kg): 51

N° de page catalogue: 13-SILV

Nombre d'accessoires: 15