

Plaque de cuisson lisse gaz module 1/2, armoire ouverte

Référence G9/PLA4-N



- Surface de cuisson : 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant.
- Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS12-N ou A9/PS11-N). Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- 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.

L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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 aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: OPTIMA 900 EVO

Sous-famille: GAZ

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Gamme modulaire OPTIMA 900

product_family_name: Plaques de cuisson
Disponibilité: 1
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84198998
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 400 x 900 x 850/920
KCal: 7910
Volume en m³: 0.5
Poids (en kg): 82
N° de page catalogue: 109-SILV
Nombre d'accessoires: 21