**Morue: 112480020212721**

# Plaque de cuisson électrique à compartiment ouvert, plaque surbaissée rainurée, 7 kW, 40 × 90 × 85 (h) cm



## Description

Châssis en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique, dotées de bords sérigraphiés pratiques.

Chauffage assuré par des résistances radiantes situées sous la plaque de cuisson. Thermostat permettant de régler la température de la plaque entre 120 °C et 320 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Plaque de cuisson unique, surbaissée et de grandes dimensions, fabriquée en acier inoxydable spécial permettant une excellente transmission de la chaleur, avec une finition brillante miroir garantissant que les aliments n'adhèrent pas et facilitant un nettoyage rapide, conformément à la réglementation en vigueur.

Plaque de cuisson rainurée.

Plan de travail incliné vers l'orifice d'évacuation des graisses. Grand orifice sur la plaque de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un récipient prévu à cet effet d'une capacité de 2,9 litres, situé sous la plaque de cuisson elle-même.

Plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Finition du plan de travail réalisée par découpe laser pour un assemblage « bout à bout » et une fixation par bordure.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

## Dimensions

| | |
|---|---|
| Dimensions extérieures | 400x900x850 mm |

## Fiche technique

| | |
|---|---|
| Alimentation | Électrique |
| Poids net | 58 kg |
| Puissance électrique | 7 kW |
| Tension | 400 V |