



Plaque de cuisson gaz lisse -Top-chrome dur "50 µm"

G65/PLCD4T-N

Descriptions

mm (L x P x H)	400 x 650 x 280/380
kcal/h (gaz)	4900
Poids Brut (kg)	39 kg
Volume (m ³)	0.18 m ³

Page catalogue : 36-Ed8Bis

Page promo : 21-Pr24-25

Détails du produit

- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 395x520 mm, 20,5 dm².
- Version avec plaque au chrome dur "50 µm" (certifié alimentaire suivant la réglementation européenne CE n.1935/2004).
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- 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 à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs par une vanne de gaz.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

Les +

ADVANTAGE : Le traitement de la plaque en chrome dur (épaisseur "50 µm") vous garantit :

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

PLUS :

La gamme Snack pour de grandes prestations. Esthétique, élégante, robuste, performante, fiable, ergonomique, complète sont les adjectifs qui caractérisent la gamme ALPHA 650 EVO. Sa conception bénéficie de toute l'expérience Diamond®, ce qui permet une réalisation poussée dans le moindre détail. Résultat : le meilleur rapport performance/qualité/prix du marché.