



MAGISTRA 700 - PLAQUES GRILLADE

MG7GFTA777LR



PLAQUE 1/2 LISSE 1/2 RAINURÉE GAZ SUR BA

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Plaque chromée | <input type="radio"/> |
| Plaque rainurée | <input checked="" type="radio"/> |
| Plaque lisse | <input type="radio"/> |
| Dimensions exterieure - LxPxH (cm) | 70x70x85 |
| Puissance totale (kW) | 5.5+5.5=11 |

SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

| | |
|---------------------|-----|
| Nr. bruleurs 5.5 kW | 2 |
| Poids (kg) | 97 |
| Volume (m3) | 0,8 |

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI304 18/10 d'une épaisseur de 1 mm Le rebord anti-projections en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 3 mm est soudé à la plaque pour offrir une meilleure simplicité d'utilisation et de nettoyage. La plaque aux angles arrondis est disponible en acier poli ou finition chrome; elle possède une épaisseur de 15 mm, et est légèrement incline pour faciliter l'écoulement des graisses dans un tiroir réceptacle amovible d'une contenance jusqu'à 2 litres. Sur les plaques les plus larges (70 cm) différentes cuissons peuvent être réalisées grace à deux éléments de chauffe indépendants. La finition chrome (mod. LC et LRC) permet d'effectuer des cuissons diverses à la suite les unes des autres sans transfert de gout et dodeurs des aliments entre eux. En outre de faciliter le nettoyage la finition chrome se caractérise par une moindre dispersion de la chaleur, permettant ainsi de travailler dans un environnement plus confortable. Versions gaz: bruleurs en acier à flamme stabilisée, et regulation thermostatique de la temperature pour une réactivité rapide. Flamme pilote avec vanne de sécurité. Allumage piezzo. Versions électriques: résistances blindées, contrôle thermostatique de la temperature.

