



MAGISTRA PLUS 700 - PLAQUES GRILLADE

**MFTE77ALR**



## PLAQUE 1/2 LISSE 1/2 RAINURÉE ÉL. SUR BA

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

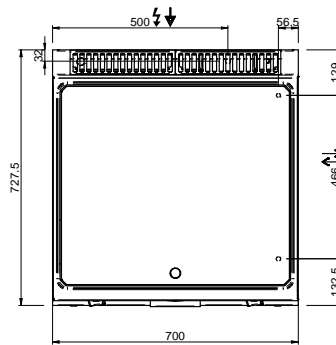
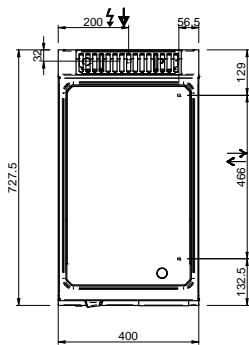
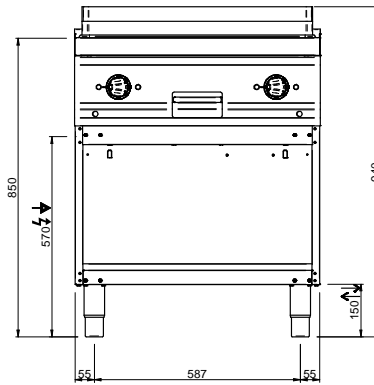
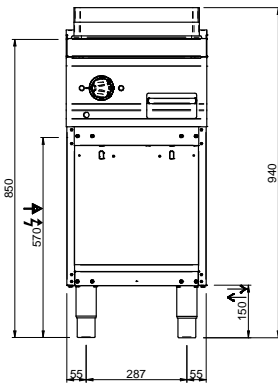
Plaque chromée	<input type="radio"/>
Plaque rainurée	<input checked="" type="radio"/>
Plaque lisse	<input type="radio"/>
Dimensions exterieure - LxPxH (cm)	70x71,4x85
Puissance totale (kW)	4+4=8

### SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Dimensions du plan - LxPxH (cm)	65x57
Nr. Elements electriques 4 kW	2
Energie (N)	400V 3N 50Hz
Poids (kg)	97
Volume (m3)	0,8

La plaque de cuisson intégrée dans le dessus est en acier doux, avec finition chrome lisse ou dur, et a épaisseur de 15 mm. Déchargement des graisses dans un tiroir amovible en acier inoxydable avec capacité jusqu'à 2 litres, pour faciliter le nettoyage. Les cuissons différenciées (en modules de 70) sont possibles grâce aux brûleurs / éléments chauffants électriques indépendants. La finition chromée permet des cuissons successives de différents aliments sans risque de transfert d'odeurs et saveurs lors du passage d'une cuisson à une autre.

En plus de faciliter le nettoyage, le revêtement en chrome réduit la dissipation thermique, favorisant un environnement de travail plus confortable. Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm. Excellent alignement avec joints de liaison.



LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET  
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



INGRESSO ACQUA /  
WATER INLET Ø M 1/2"



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /  
EQUIPOTENTIAL



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /  
POWER SUPPLY



SCARICO ACQUA / OLII  
WATER / OILS DRAIN



REGOLAZIONE PIEDINI /  
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)