



Plaque à snacker gaz, double, fonte émaillée

WR-GP60-SS

Descriptions

mm (l x L x H)	600 x 475 x 230
Poids	27 kg
Kcal	5504
Volume m3	0.11 m ³

Page catalogue : Div

Détails du produit

- Surface de cuisson: 600x400 mm (2 zones indépendantes)
- 2 brûleurs 6 branches en étoile, 2 vannes de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité.
- Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs gaz naturel.
- Plaque (épaisseur 20 mm), surface de cuisson émaillée, alimentaire (NF 12983-1), cuisson parfaitement homogène grâce aux résistances "Incoloy" en spirale pour la version électrique et aux brûleurs en étoile pour la version gaz, montée en température rapide, jusqu'à 300°C.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade, entièrement amovible.
- Réalisation en acier inoxydable et isolation renforcée.
- Vérin(s) réglable(s).
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

ADVANTAGE :

- Plaques de cuisson de construction très robustes Made in Europe, surface de cuisson en fonte avec revêtement émaillé, pour saisir en grande quantité viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi oeufs sur le plat, omelettes,...