

PLAQUES AU CHROME A GAZ

Modèles ZONE

Haut rendement



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Plaque à snacker lisse ou rainurée (le rainurage est en standard à droite)
- De une à quatre zones, la série "zone" est équipée d'une vanne thermostatique indépendante par zone capables d'atteindre 290°C, elles ont une puissance de 11Kw (9500KC/38000 Btu) par zone de 30 cm
- Carrosserie en acier inox, partie supérieure en alliage d'acier en finition poli miroir de 18 mm d'épaisseur recouvert par une couche de chrome dur de 50 microns
- Régulation par valve thermostatique avec contrôle de flamme par thermocouple et allumage par piezzo électrique
- Brûleurs en fonte (1 par zone)
- Tiroir(s) à graisse grande capacité en façade de 5L (1 sur ZONE 1 et 2 / 2 tiroirs sur ZONE 3 et 4) (il est préférable de le remplir d'eau)
- Gaz naturel ou gaz butane / propane à indiquer à la commande



	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kw)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)
ZONE 1	400x647x405	10	1	350x500	54	53
ZONE 2	650x647x405	20	2	600x500	82	75
ZONE 3	1000x647x405	29	3	900x500	123	110
ZONE 4	1300x747x480	39	4	1200x600	201	156

* H = 370 mm au tot



ZONE 3



ZONE 4

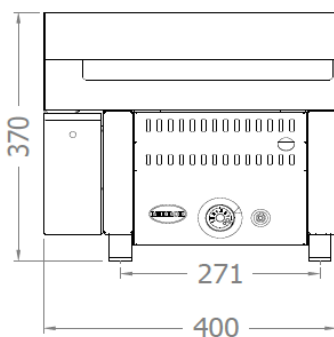
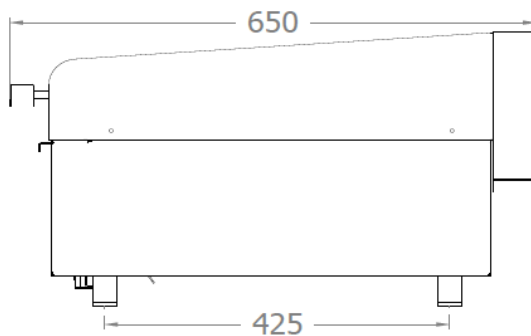
OPTIONS

- Rainurages (préciser l'emplacement à la commande)
- Supports (hauteur 625 mm)
- Presse

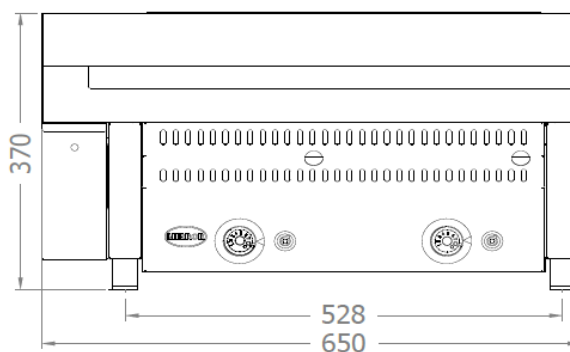


ZONE 1 / ZONE 2 / ZONE 3 / ZONE 4

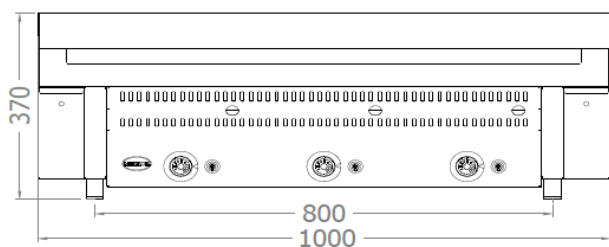
Vue de profil



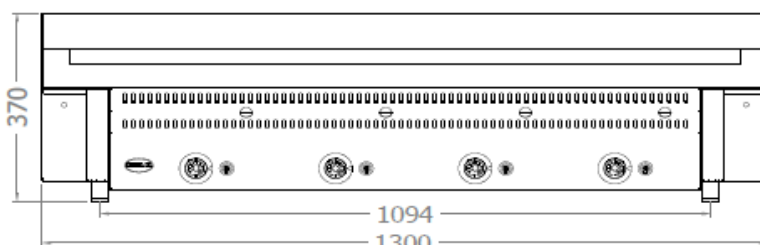
ZONE 1
Vue de face



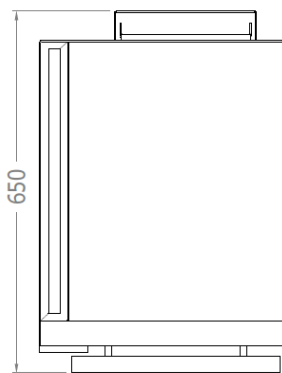
ZONE 2
Vue de face



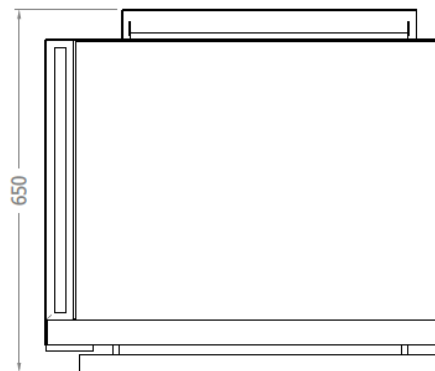
ZONE 3
Vue de face



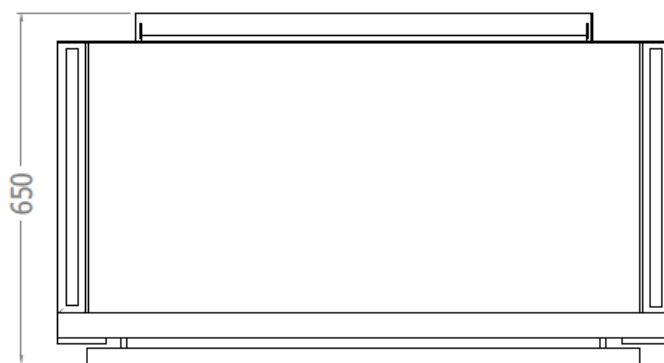
ZONE 4
Vue de face



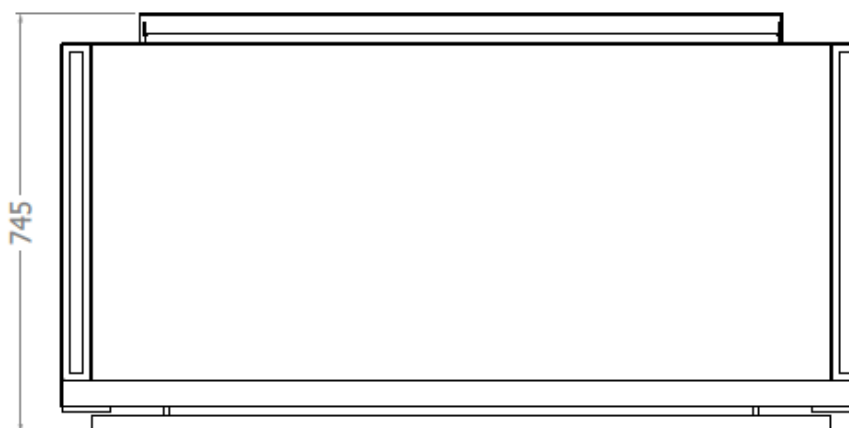
ZONE 1
Vue de dessus



ZONE 2
Vue de dessus



ZONE 3
Vue de dessus



ZONE 4
Vue de dessus