

	<b>Equipement</b>	<b>Plaques grillades à gaz</b>
<b>Réf.: 130090</b>	<b>Plaque nervurée - L40xP90xH28 cm - 9 kW</b>	

**O-TECH**

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.

Ces plaques sont conçues pour permettre une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson.

Ces plaques génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.

Épaisseur d'1,5 cm.

Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité d'1,5L.

Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.

Brûleurs en inox avec contrôle thermostatique de 100 à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide.

Allumage piézoélectrique.

Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité.

Sur les modèles doubles (Largeur 80 cm), chaque zone de cuisson est contrôlée Indépendamment par thermostat.

**Marrakech - Maroc**

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa  
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

**Casablanca - Maroc**

275, Bd Zerktouni - 20040  
Tél.: +212 522 95 60 00

**Tanger - Maroc**

15, Bd Y. Ibn Tachafine  
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

**Conakry - Rép. Guinée**

Coleah, Rte du Niger - BP 3678  
Tél.: +224 622 62 68 59