

	Equipement	Plaque à snacker à gaz
Réf.: 130225	Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée - L80xP90xH25 cm - 14 kW - 134 Kg	



- Les plaques à snacker de la ligne Star 90 arborent un nouveau look et offrent plus de puissance pour obtenir rapidement des cuissons parfaites.

#GAvantagesG#

Encastrées dans le plan, elles garantissent une température uniforme et un nettoyage facile.

Les plaques sont abaissées et intensifient le contrôle des différentes cuissons, y compris à de basses températures.

#GDonnées techniquesG#

En acier, elles sont dotées d'une goulotte pour l'écoulement des graisses de cuisson et d'un tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2,5L.

Thermostat de sécurité sur tous les modèles.

Pare-éclaboussures amovible, bouchon et tiroir pour le nettoyage de la plaque en option.

Brûleur à 2 branches et 4 rangées de trous.

Modèles avec réglage de la température entre 200 et 400°C au moyen d'un robinet de sécurité avec thermocouple qui garantit des puissances élevées et une cuisson très rapide.

Allumage piézoélectrique avec bouton de commande étanche.

Modèles avec vanne thermostatique et thermocouple pour un réglage de la température de 110 à 280°C, l'idéal pour un contrôle plus précis des températures et pour cuire les aliments les plus délicats.

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