

	<b>Equipement</b>	<b>Plaques à snacker à gaz</b>
<b>Réf.: 131025</b>	<b>Plaque nervurée 39,6x55,5 cm - L40xP65xH29,5 cm - 5 kW - 43 Kg</b>	



- Parfaite pour les légumes, la viande, le poisson et les crustacés, la plaque à snacker garantit de grands résultats, tant au niveau de la qualité que des volumes.

#### #GAvantagesG#

Les plaques à snacker Mareno se distinguent par leur très grande efficacité quelle que soit la version: plaques de cuisson lisses, striées ou mixtes.

Elles sont légèrement inclinées, 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.

Les plaques à snacker en acier sont indiquées pour une cuisson rapide.

Toutes les plaques présentent une ample surface de cuisson ainsi que des bords anti-projections tout autour et un thermostat de sécurité.

#### #GDonnées techniquesG#

Alimentation à gaz avec allumage piézoélectrique.

Robinet doté d'une vanne thermostatique et d'un thermocouple.

7 positions différentes pour le réglage thermostatique de la température.

Brûleurs en acier à flamme stabilisée à 2 branches et 2 rangées d'orifices.

#### 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