

	Equipement	Plaques à snacker à gaz
Réf.: 130124	Plaque lisse - L40xP65xH30 cm - 6 kW - 29 Kg	



O-TECH

- Régulation thermostatique de 100 à 300°C.

Rendement optimal grâce à la répartition homogène de la chaleur sur la plaque de cuisson.

Allumage piézoélectrique et veilleuse.

Tiroir de récupération du jus de cuisson de grande capacité en façade.

Mise en température: de 20°C à 200°C en 12 minutes.

#GRendement (avec steaks hachés surgelés Ø10 cm)G#

Modèle 1 plaque: 12 Kg/h - Modèle 2 plaques: 24 Kg/h.

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