FICHE TECHNIQUE

Promark

	Equipement	Plaques à snacker à gaz
Réf.: 131028	**Plaque 1/2 lisse et 1/2 nervurée 59,6x55,5 cm - L60xP65xH29,7 cm - 10 kW (2 zones de cuisson indépendantes) - 61 Kg**	

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

- 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

www.promark-net.com