Plaque grillades gaz, top, plaque nervurée



Codes produits :

Référence : VS7040FTRGVT

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 250
Largeur (mm): 400
Profondeur (mm): 730
Puissance kW Gaz: 6
Taille & Capacité: 335x530 mm
Capacité brut: 335x530 mm
Alimentation: Gaz
Poids kg: 42
Alimentation 2: Gaz de ville
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Type de plaque: Rainurée
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Taille plaque de cuisson LxP (mm): 335x530
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IT
Entrée d'eau: 1/2"
Type de transport: Palette
Type de connection Gaz (inch): 1/2"

Plaque grillades gaz, top, plaque nervurée. Elle s'utilise en restauration et en cuisine professionnelle, intégrée à une ligne de cuisson modulaire profondeur 700 mm ou posée de façon autonome, pour griller viandes, poissons et légumes sur plaque chauffante. Sa plaque de cuisson rainurée mesure 335x530 mm.

Points forts :

- **Dimensions 400 x 730 x 250 mm, poids 42 kg**
- **Plateau en acier inoxydable AISI304 20/10, panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable**
- **Plaque de cuisson encastrée, entièrement soudée et scellée vers le haut, sur conduit en fonte émaillée**
- **Surface inclinée de 10 mm et tiroir extractible pour l'évacuation et la collecte des graisses**

Plaque grillades gaz, top, plaque nervurée. Elle s'utilise en restauration et en cuisine professionnelle, intégrée à une ligne de cuisson modulaire profondeur 700 mm ou posée de façon autonome, pour griller viandes, poissons et légumes sur plaque chauffante. Sa plaque de cuisson rainurée mesure 335x530 mm.

Fonction et usage professionnel

Elle s'utilise en restauration et en cuisine professionnelle, intégrée à une ligne de cuisson modulaire profondeur 700 mm ou posée de façon autonome, pour griller viandes, poissons et légumes sur plaque chauffante. Ce module « top », à poser sur un support ou une ligne de cuisson, est conçu pour un usage intensif en cuisine professionnelle.

Plaque de cuisson

La plaque de cuisson, rainurée, mesure 335x530 mm. Elle est encastrée, entièrement soudée et scellée vers le haut, sur un conduit en fonte émaillée. Sa surface est inclinée de 10 mm pour faciliter l'écoulement de la graisse vers un tiroir extractible, qui en assure la collecte.

Construction

Les panneaux latéraux, le fond et le dos sont en acier inoxydable, tout comme le plateau, en acier inoxydable AISI304 20/10. Les boutons de commande sont spécialement conçus pour éviter toute pénétration d'eau dans le panneau de commande.

Chauffe et sécurité gaz

La chauffe est assurée par des brûleurs pilotes à allumage piézoélectrique, alimentés au gaz de ville (raccordement 1/2"), pour une puissance de 6 kW. La régulation de gaz est équipée d'un robinet de sécurité avec thermocouple et soupape de sécurité, en complément du thermostat de sécurité de la plaque.

Dimensions et poids

Ce module mesure 400 x 730 x 250 mm pour un poids de 42 kg, compatible avec une intégration dans une ligne de cuisson profondeur 700 mm.

- **Plaque de cuisson rainurée, 335x530 mm**
- **Dimensions 400 x 730 x 250 mm, poids 42 kg**
- **Alimentation gaz de ville (raccordement 1/2"), pour une puissance de 6 kW**
- **Plateau et structure en acier inoxydable, conduit en fonte émaillée**
- **Surface inclinée 10 mm, tiroir extractible de récupération des graisses**
- **Boutons de commande étanches, thermostat de sécurité**

Questions fréquentesQuel type de plaque équipe ce module ?

Une plaque rainurée, de 335x530 mm, encastrée et scellée sur un conduit en fonte émaillée.

Quelles sont ses dimensions ?

400 x 730 x 250 mm, pour un poids de 42 kg.

Comment la graisse de cuisson est-elle évacuée ?

La surface de la plaque est inclinée de 10 mm, ce qui dirige la graisse vers un tiroir extractible qui en assure la collecte.

Peut-il s'intégrer à une ligne de cuisson existante ?

Oui, ce module « top » profondeur 700 mm s'intègre à une ligne de cuisson modulaire ou se pose de façon autonome.

Quels dispositifs de sécurité équipent ce module gaz ?

Un robinet de sécurité avec thermocouple et une soupape de sécurité sur la régulation de gaz, en complément du thermostat de sécurité de la plaque.