PLAQUE DE CUISSON GAZ - FINITION PROFESSIONNELLE - 762 mm

ICBCG 304P / S

CARACTÉRISTIQUES

- Brûleurs étanches à double couronne allant du mijotage au power boost
- Fonction fonte de chocolat n’atteignant jamais le point d’ébullition
- Les grilles sont conçues de façon à déplacer les casseroles d'un feu à l'autre sans les soulever
- Signature professionnelle boutons rouge (disponibles en noir et inox)
- Grilles en fonte recouvertes d'un revêtement en émail facilement nettoyables
- Reconnaissance de la flamme, ré-allumage automatique

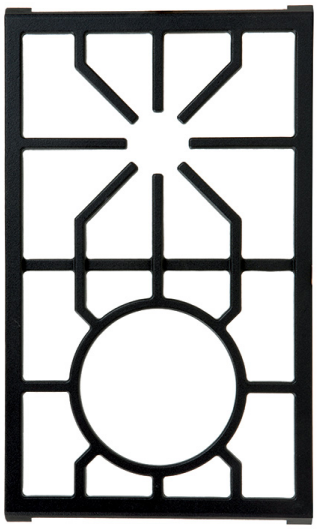
ACCESSOIRES

- Grille spéciale Wok (grille double pouvant recevoir un wok)
- Kit pour installation en haute altitude - gaz naturel

SPÉCIFICATION DES FOYERS

•2 - 2,7 kW
•1 - 3,5 kW
•1 - 5,3 kW

OPTION DE BOUTONS

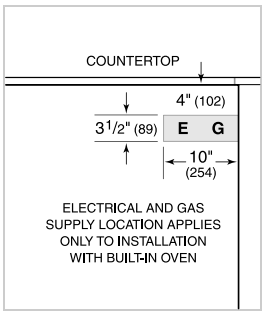


PLAQUE DE CUISSON GAZ - FINITION PROFESSIONNELLE - 762 mm

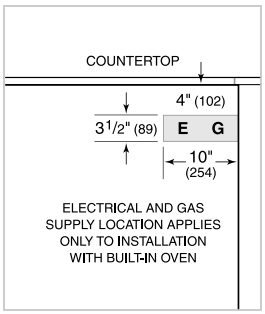
SPÉCIFICATION PRODUIT

Modèle	ICBCG304P/S
Dimensions	762 mm L x 102 mm H x 533 mm P
Poids à l'expedition	30 Kg
Voltage, Hertz	220-240V, 50/60Hz
Connexion électrique	13 Amp
Type de gaz	Gaz de ville ou propane

ÉLECTRICITÉ

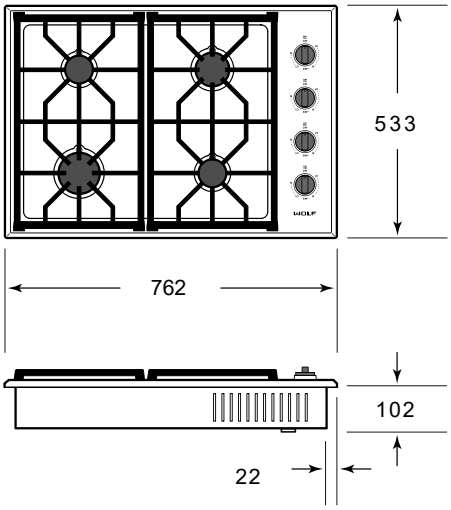


GAZ

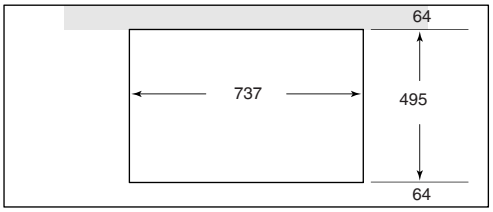


NOTE: Les dimensions sont en millimètres et peuvent varier de +/- 3 mm

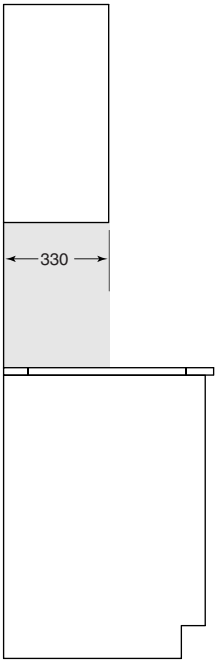
DIMENSIONS



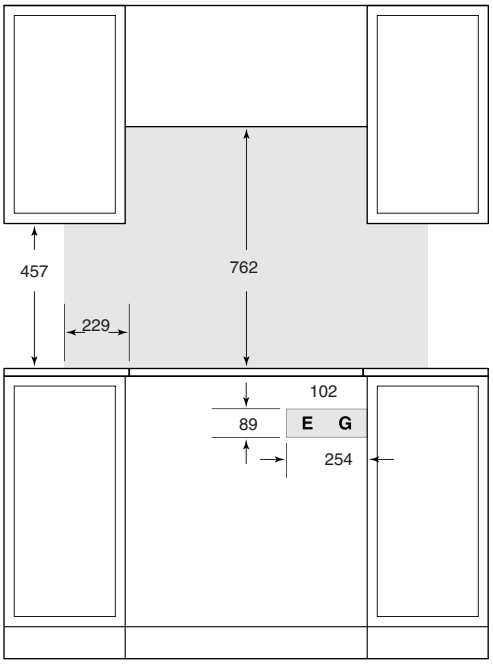
INSTALLATION STANDARD



Découpe du comptoir



Vue de profil



Vue de face

REMARQUE : La zone ombrée au-dessus du plan de travail indique l'espace minimum à conserver par rapport aux surfaces combustibles. Il ne peut y avoir aucun matériau combustible dans cette zone.