

PLANCHA



EQUIPEMENT PROFESSIONNEL



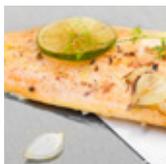
Conçue et fabriquée en France, la Plancha Pro 600 de Collet Industries se met au service des professionnels de la restauration en leur offrant la qualité et la performance nécessaires à leurs exigences.



Plaque inox
ultra durable



Brûleurs inox



La meilleure cuisson
des viandes,
légumes et poissons



Nettoyage facile
à l'eau



PLANCHA PRO 600

Réf. 811910

■ CHÂSSIS TOUT INOX BROSSÉ 441 15/10ÈME ■ PLAQUE INOX 441 ÉPAISSEUR 6 MM ■ 4 RAMPES BRÛLEURS INOX 9.1 KW ■ DÉBIT GAZ 720 G/H
■ BAC DE RÉCUPÉRATION 6 L ■ GOULOTTE AMOVIBLE ■ ALLUMAGE PIEZZO ■ SÉCURITÉ THERMOCOUPLE ■ INCLINAISON RÉGLABLE DE LA PLAQUE
■ BUTANE / PROPANE - GAZ NATUREL (EN OPTION) ■ EXTÉRIEUR - INTÉRIEUR ■ ARRIVÉE DE GAZ SUR LE CÔTÉ GAUCHE

DIMENSION PLANCHA L 600 MM / P. 495 MM / H. 281 MM

POIDS 32 KG

PRIX 1320.00€ HT



SIÈGE SOCIAL - 220 RUE DU MOULIN NEUF / ZAC SUD 01570 FEILLENS
TÉL : 03 85 36 27 49 - CONTACT@COLLET-INDUSTRIES.COM

WWW.COLLET-INDUSTRIES.COM