

# PLAQUES AU CHROME ELECTRIQUES

## Modèles M

Commandes manuelles



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Carrosserie entièrement inox 18/10
- Plancha lisse ou rainurée (le rainurage est en standard à droite)
- Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm
- Bain chrome poli miroir dur 50 microns
- Régulation par thermostat indépendant – température max 280-290°C
- Tiroir(s) à graisse en façade de grande(s) capacité(s) (4L par tiroir, 1 tiroir sur M4E et M650E, 2 tiroirs sur M100E et M1300E)
- Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°C)
- 380 V Tri+T+N (220/1/50 Hz optionnel à la commande)



	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kw)	Zones de cuissons	Surface grill (mm)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)
M4E	400x550x380	4	1	350x500	53	45
M650E	650x550x380	8	2	600x500	98	74
M1000E	1000x550x380	12	3	900x500	141	112
M1300E	1300x640x380	20	4	1200x600	205	167

**Certains modèles spéciaux peuvent impliquer un acompte à la commande**

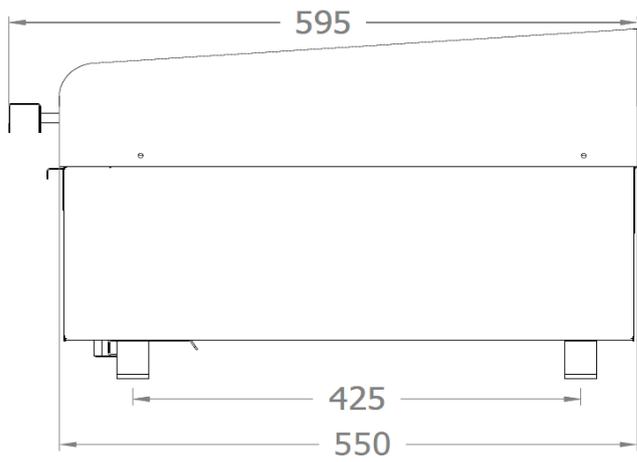
### OPTIONS

- Rainurages (préciser l'emplacement à la commande)
- Supports
- Kit de 4 roulettes (diam. 125) dont 2 avec freins

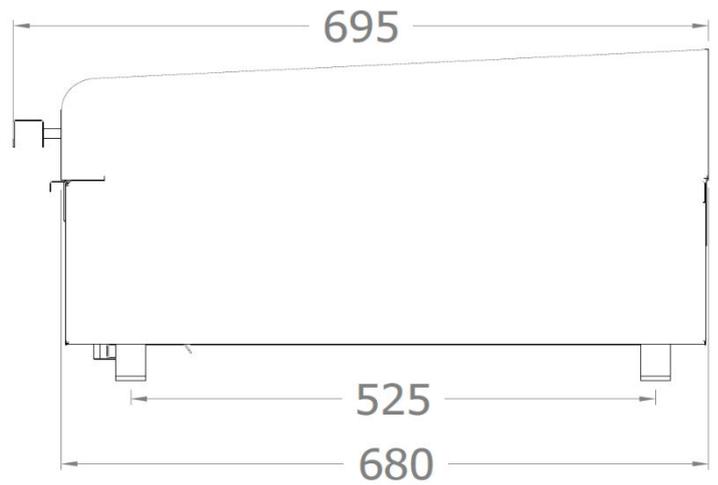


FABRICATION ESPAGNOLE

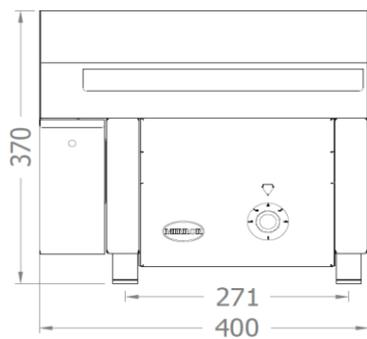




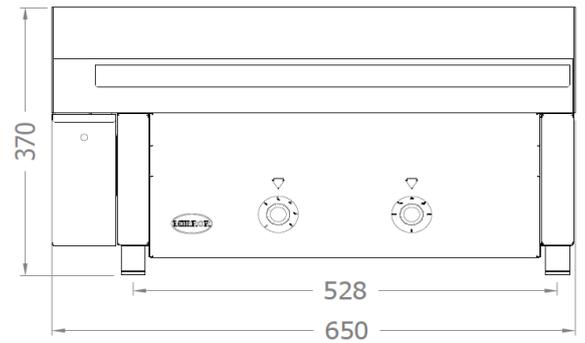
M4E, M650E et M1000E  
Vue de profil



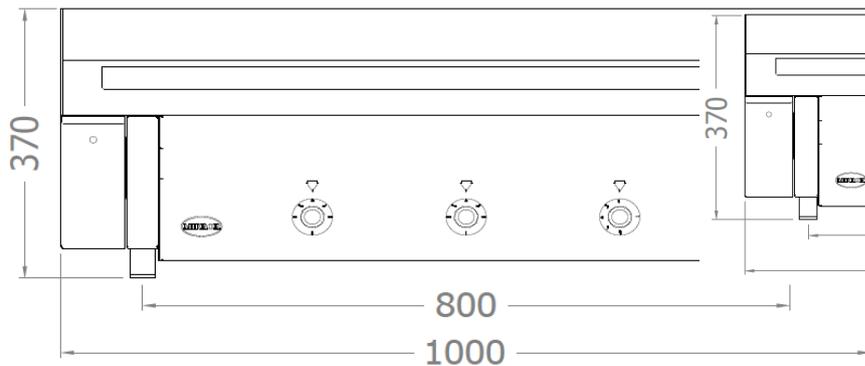
M1300E  
Vue de profil



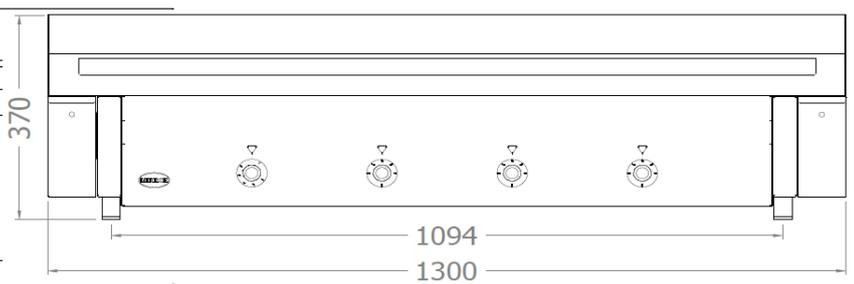
M4E  
Vue de face



M650E  
Vue de face



M1000E  
Vue de face



M1300E  
Vue de face

