

NORIOTA



NTG36



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Commandes thermostatiques, de 93 °C à 232 °C (200 °F à 450 °F) : Aident à maintenir les températures de cuisson sélectionnées pour des résultats plus uniformes durant les périodes de service achalandées.

Plaque de cuisson en acier poli de 2,5 cm (1 po) : Offre une excellente rétention de chaleur, une récupération rapide de la température et une performance fiable pour la cuisson commerciale à volume élevé.

Brûleurs en acier inoxydable en forme de U de 30 000 BTU/h, un par zone de 30,5 cm (12 po) : Fournissent une puissance thermique élevée sur des zones de cuisson commandées indépendamment.

Zones de température indépendantes : Permettent de cuire différents aliments à des températures différentes sur la même surface de cuisson.

Façade, rebord arrondi et côtés en acier inoxydable : Construction commerciale robuste conçue pour une utilisation quotidienne dans les cuisines professionnelles exigeantes.

Gouttière à graisse et écrans anti-éclaboussures entièrement soudés de 7,6 cm (3 po) : Aident à contenir la graisse, les résidus et les éclaboussures pendant la cuisson.

Plateau d'égouttage amovible en acier inoxydable : Simplifie la récupération des graisses et le nettoyage de routine.

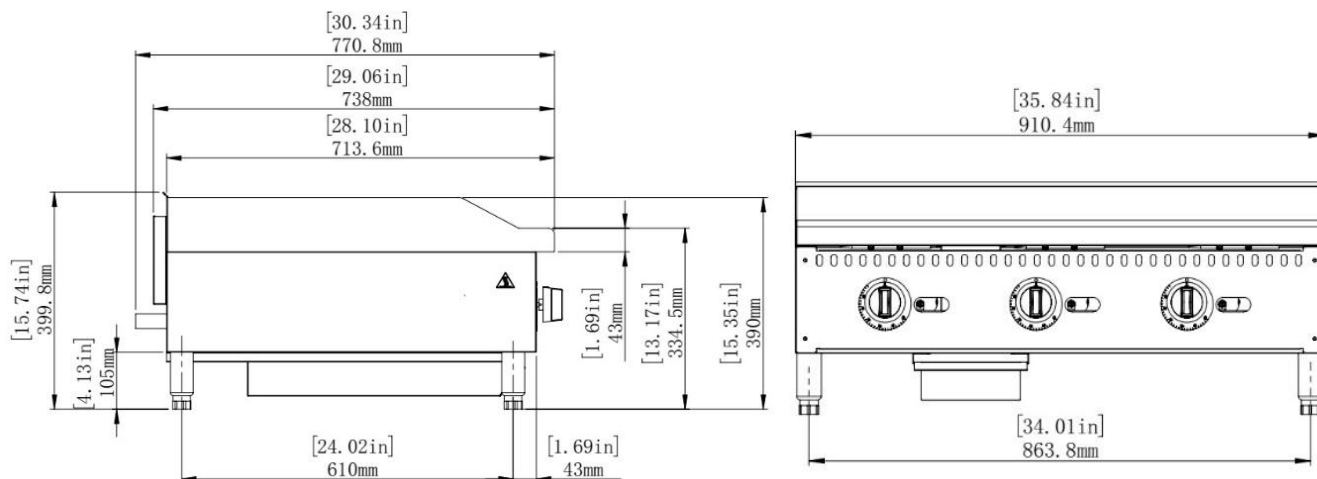
Allumage par veilleuse permanente avec commandes individuelles : Assure un démarrage fiable et une utilisation simple de chaque zone de cuisson.

Pieds en acier réglables de 10,2 cm à 12,7 cm (4 à 5 po) : Facilitent la mise à niveau de la plaque de cuisson sur les comptoirs ou les supports commerciaux.

Livree configurée pour le gaz naturel, convertible sur place au propane liquide (GPL) : Offre une grande flexibilité d'installation grâce aux composants de conversion inclus.

NTG36 PLAQUE DE CUISSON AU GAZ, COMMANDE THERMOSTATIQUE, 3 BRÛLEURS, 36 PO

NORIOTA



NTG36 PLAQUE DE CUISSON AU GAZ, COMMANDE THERMOSTATIQUE, 3 BRÛLEURS, 36 PC

Numéro de modèle	NTG36
Type de gaz	Livree configurée pour le gaz naturel, convertible sur place au propane liquide (GPL) à l'aide des composants de conversion inclus
Raccordement au gaz	3/4 po NPT
Pression au collecteur	Gaz naturel : 4 po C.E., propane liquide : 10 po C.E.
Type de brûleur	Brûleurs en acier inoxydable en forme de U
Puissance par brûleur	30 000 BTU/h par brûleur
Nombre de brûleurs	3
Puissance thermique totale	90 000 BTU/h
Type d'allumage	Veilleuse permanente
Commande des brûleurs	Thermostat réglable pour chaque brûleur
Largeur de la zone de chauffe	30,5 cm (12 po) par commande
Plaque de cuisson	Acier poli, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
Dimensions de la surface de cuisson (l x P)	90,6 x 56,4 cm (35,7 x 22,2 po)
Dosseret / écrans anti-éclaboussures latéraux	Dosseret soudé en acier inoxydable de 7,6 cm (3 po) avec écrans anti-éclaboussures latéraux
Gouttière à graisse	Gouttière à graisse avant de 7,6 cm (3 po) de largeur
Plateau d'égouttage	Amovible en acier inoxydable
Pieds	Pieds réglables en acier inoxydable de 10,2 à 12,7 cm (4 à 5 po)
Exigences relatives au conduit d'évacuation / à la ventilation	Conçue pour une utilisation commerciale à l'intérieur sous une hotte de ventilation approuvée, conformément aux codes locaux
Dimensions de l'appareil (l x P x H)	91 x 73,8 x 33,5 cm (35,8 x 29 x 13,2 po)
Poids de l'appareil	129,5 kg (285,5 lb)
Dimensions d'expédition (l x P x H)	104 x 90 x 51 cm (40,9 x 35,4 x 20,1 po)
Poids d'expédition	155,7 kg (343,2 lb)
Garantie	2 ans pièces et main-d'œuvre
Comprend	Régulateur de gaz, (4) pieds réglables, plateau d'égouttage amovible, trousse de conversion de gaz

NORIOTA