

Plan de Cuisson MAINHO	Plancha standard	Plancha Semi-Pro	Plancha Std Pro	Plancha	Plancha & Fry-top	Plancha & Fry-Top	TeppanYaki
Gamme	ECO PV / CD	ECOLINE PV / CD	NS	NC	FC - PC	FC /70	FC /70 TY
Energie - Gaz	G20 - G30 - G31** 4 à 13 kW	G20 - G30 - G31** 4 à 13 kW	G20 - G30 - G31** 4 à 15 kW	G20 - G30 - G31** 4 à 15 kW	G20 - G30 - G31** 10 à 22 kW	G20 - G30 - G31** 25 à 37.5 kW	G20 - G30 - G31** 25 à 37.5 kW
Consommation	3.5 à 12.5Kcal/h	3.5 à 12,5Kcal/h	3.5 à 13 Kcal/h	3.5 à 13 Kcal/h	11 à 22 Kcal/h	21.5 à 32 Kcal/h	21.5 à 32 Kcal/h
Robinet thermocouple	MAINHO	MAINHO	MAINHO	MAINHO	EUROSIT	EUROSIT	EUROSIT
Sécurité thermocouple thermostatique	Haute Sécurité	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique
Rampe de gaz	U	U	U	Inox U	Inox LL	Inox LL	Inox LL
Alimentation Gaz Raccords	½ gaz	½ gaz	½ gaz	½ gaz	½ ¾ gaz	¾ gaz	¾ gaz
Energie - Electricité	230V (60-75) 4kW	230V (60-75) 4kW	230V 8 à 15 kW	230V - 400V 8 à 15 kW	400V 3+N 6 à 12Kw	400V 3+N 12 à 18Kw	400V 3+N 12 à 18Kw
Intensité	18A	18A	23A	23A	30A	45A	45A
Plaque de cuisson	Acier laminé ep 6	Acier laminé ep 8	Fonte d'acier rectifié	Chrome dur* 96 µ	Chrome dur* 96 µ	Chrome dur* 96 µ	Chrome dur* 96 µ
	Chrome dur* 60 µ	Chrome dur* 60 µ					
Epaisseur plaque / mm	6 / <u>12</u>	8 / <u>12</u>	12 / 15	15	20	20	20
Qualité des aciers	Carbone***	WT ST-52	WT ST-52	WT ST-52	WT ST-52	WT ST-52	WT ST-52
Largeur cuisson / cm	45 60 75 90	30 60 90	40 60 80 90 100	40 60 80 90 100	60 80 90 100 120	120 150 180	120 150 180
Profondeur cuisson / cm	40	44	43	43	50	70	70
Option Lisse et Rainurée			X	X	X		
Inox Carter & Châssis	AISI 304L ou A2	AISI 304L ou A2	AISI 316L ou A4	AISI 316L ou A4	AISI 316L ou A4	AISI 316L ou A4	AISI 316L ou A4
Récupération des jus	Gouttière 1 litre	Gouttière 1 litre	Tiroir 1.5 litre	Tiroir 1.5 litre	Tiroir 1.5 litre	Container 3 litres	Container 3 litres
Couvercle optionnel	X	X	X	X	X	X	X
Meuble Intégré		X				X	X
Prix	XX XXX	XX XXX	XXX	XXXX	XXXXX	XXXXXX	XXXXXX
Utilisateur	Particulier Traiteur	Particulier Traiteur	Semi-Pro - Pro	Semi-Pro - Pro	Professionnel	Professionnel	Professionnel
Propriétés avantages (voir notre comparatif)	- Plaque en acier bleu interchangeable - Mobilité – Prix - Chrome= Plan de cuisson ultra résistant	- Modularité des éléments – EcoLine - Mobilité – Prix - Chrome= Plan de cuisson ultra résistant	- Utilisation en intérieur, comme plan de découpe - Foyer radiant puissant - Prix	- Ergonomique & Design - Usage Intérieur Extérieur - Robustesse & Durabilité - Polyvalente	- Ergonomique & Design - Usage Intérieur Extérieur - Robustesse & Durabilité FC / sur châssis isolé PC / sur châssis intégré	- Show-cooking - Usage Intérieur Extérieur - Robustesse & Durabilité Prestige	- Show-cooking - Usage Intérieur Extérieur - Robustesse & Durabilité Prestige
Chrome* :	Fonte d'acier Chromé dur						
Gaz** :	G30 – Butane (28 mbars), G31 – Propane (37 mbars), G20 Gaz naturel (20 mbars) ou normes allemande 50 bars.						
Carbone*** :	Les aciers alimentaires ont un pourcentage de carbone de 1 à 1,5 %. Plus le taux est élevé, plus le métal est dur mais aussi plus cassant.						
Acier Emailé :	Les Aciers émaillés alimentaires ont laissés la place aux aciers chromés						

