

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Plancha de table professionnelle





Description	Caractéristiques
Mini Plancha de table professionnelle sur socle en bois - Fabriquée en France - Utilisation à l'intérieur et à l'extérieur pour 2 à 4 personnes - Cuisson sur plaque en acier émaillé avec 2 brûleurs à alcool gélifié fournis -	Dimensions 330 x 220 x 140 extérieures
Plaque avec plans inclinés et récupération des jus dans un godet entre les brûleurs sous la plaque émaillée - Plaque incassable : faite en acier spécial de 5 mm d'épaisseur, émaillé au four à plus de 900°C -	
Les points forts :	
Chauffe au four ou sur la flamme : une chauffe encore plus rapide (7 - 8 min) - Préchauffage possible à 300°C max -	
Economique par rapport à la pierre qui nécessite un préchauffage de 45 mn à 350°C - Les viandes restent moelleuses et cuisent dans leur jus grâce à la température peu élevée (180°C à 200°C) -	
Nettoyage très facile : un coup d'éponge suffit - La plaque peut être nettoyée à l'eau même si elle est très chaude.	
Dimensions : 330 x 220 x 140 mm	





Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Poids: 5 kg	