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

Plaque de gril - lisse - 55 cm - incl plateau d'égouttementl

Maxima

Description

Pour donner encore plus de goût à vos plats de viande, de poisson ou de légumes, faites-les cuire sur une plancha. La saveur et les vitamines sont ainsi préservées plus longtemps. Un autre avantage de la plancha est que les produits sont cuits rapidement. Cette plancha électrique chauffe rapidement. Et si vous voulez nettoyer l'appareil après, vous ne devez pas attendre longtemps car la plancha refroidit rapidement. Cette plancha professionnelle dispose d'une surface de cuisson lisse de 6 mm. Grâce à l'élément chauffant robuste, cette plancha convient à un usage quotidien intensif et les aliments sont cuits uniformément.

Toujours à la bonne température

Vous pouvez toujours choisir la température précise pour les aliments que vous souhaitez cuire. Le régulateur de température simple vous permet de régler la température entre 50 et 300°C. La plancha est également équipée d'un voyant de température. Dès que le voyant s'éteint, vous pouvez commencer à griller. La plancha est également protégée contre les surcharges. La sécurité est importante dans la cuisine. Les hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable empêchent les projections d'huile et la plancha est facile à utiliser. Il suffit d'appuyer sur le bouton, de graisser la surface du gril avec de l'huile et de régler la température souhaitée.

Nettoyage rapide et facile

Grâce au boîtier en acier inoxydable et au bac à graisse en acier

Caractéristiques

Poids (en kg)	22
Puissance (kW)	3
Hauteur (mm)	250
Type de revêtement	Acier
Type de surface	Lisse
Profondeur	470
Températures	50° c - 300° c
Type de branchement	Monophasé
Largeurs en cm	Entre 41 et 79
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Type de plancha	A poser
DIRECT USINE	Non
Dimensions extérieures (en mm)	560 x 470 x 250 mm
voltage	230 V

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques
inoxydable, le nettoyage est facile. Commencez par enlever les gros débris à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir. Les saletés tenaces peuvent être nettoyées en chauffant l'appareil à 75°C et en versant un peu d'eau sur la surface du gril. Il est recommandé d'utiliser des gants. Utilisez ensuite un chiffon humide avec un peu de détergent doux pour nettoyer toutes les pièces. Grâce à ses pieds en caoutchouc, ce gril professionnel reste stable et solide pendant l'utilisation. Caractéristiques • Surface entièrement lisse avec plaque de gril de 6 mm • Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable • Équipé d'une haute protection contre les éclaboussures • Thermostat réglable : 50°C à 300°C • Protection contre les surcharges Caractéristiques du produit • Poids net : 23 kg • Surface de cuisson : L55 x P35cm • Dimensions de la machine : L56 x P47 x H25cm • 230V/50Hz/1Phase 3000W	