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

# Plaque de gril - rainuré - 55 cm - incl plateau d'égouttement

**Maxima**

## Description

Pour donner encore plus de goût à vos plats de viande, de poisson ou de légumes, vous pouvez les cuire sur un gril électrique. De cette manière, la saveur et les vitamines sont préservées plus longtemps. Un autre avantage du gril électrique est que les produits sont cuits rapidement. Cette plancha électrique chauffe rapidement. Et si vous souhaitez nettoyer l'appareil, vous n'avez pas besoin d'attendre longtemps car la plaque refroidit rapidement. Cette plancha professionnelle est dotée d'une surface rainurée de 6 mm. Grâce à l'élément chauffant robuste, cette plaque de gril convient parfaitement à un usage quotidien intensif et les aliments sont cuits uniformément.

### Réglez la température avec précision

Vous choisissez la température exacte pour les aliments que vous souhaitez cuire. Le thermostat facile à utiliser vous permet de régler la température entre 50ºC et 300ºC. La plaque du gril est également équipée d'un voyant de température. Dès que le voyant s'éteint, vous pouvez commencer à griller. La plaque de gril est également protégée contre les surcharges. La sécurité est importante dans la cuisine. Les hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable empêchent les éclaboussures d'huile. Le gril électrique 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

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Poids (en kg) | 22 |
| Puissance (kW) | 3 |
| Hauteur (mm) | 250 |
| Type de revêtement | Acier |
| Type de surface | Rainurée |
| 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 |
|---|---|
| Grâce au boîtier en acier inoxydable et au bac à graisse en acier inoxydable, le nettoyage est facile. Commencez par éliminer les résidus grossiers à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir. Les salissures tenaces peuvent être éliminées 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 parties. Grâce à ses pieds en caoutchouc, cette plancha professionnelle reste ferme et stable pendant l'utilisation.<br><br>Caractéristiques<br><br>• Surface entièrement rainurée avec plaque de gril de 6 mm<br>• Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable<br>• Équipée d'une haute protection contre les éclaboussures<br>• Thermostat réglable : 50°C à 300°C<br>• Protection contre les surcharges<br><br>Caractéristiques du produit<br><br>• Poids net : 23 kg<br>• Surface de cuisson : L55 x P35cm<br>• Dimensions de la machine : L56 x P47 x H25cm<br>• 230V/50Hz/1Phase 3000W | |