

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque de gril - demi-rainuré - 55 cm - incl plateau d'égouttement
Maxima


Description	Caractéristiques
Pour donner encore plus de goût à vos plats de viande, de poisson ou de légumes, vous pouvez 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 est dotée d'une grille lisse et rainurée 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 choisissez toujours la température exacte pour les aliments que vous voulez 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 éclaboussures d'huile. 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	Poids (en kg)22
	Puissance (kW)3
	Hauteur (mm)250
	Type de revêtementAcier
	Type de surfaceRainurée
	Profondeur470
	Températures50° c - 300° c
	Type de branchementMonophasé
	Largeurs en cmEntre 41 et 79
	Intégrable dans une ligne de cuissonNon
	Type de planchaA poser
	DIRECT USINENon
	Dimensions extérieures (en mm)560 x 470 x 250 mm
	voltage230 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 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, ce gril professionnel reste stable et solide pendant l'utilisation. Caractéristiques • Surface mi-lisse, mi-rainurée 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	