

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque de gril - lisse - 73 cm - incl plateau d'égouttement - 400V

Maxima



Description	Caractéristiques
Les saveurs et les vitamines sont préservées plus longtemps lorsque vous cuisinez sur un gril électrique. Pour obtenir les plats de viande, de poisson ou de légumes les plus savoureux, utilisez cette plancha professionnelle dotée d'une plaque lisse de 6 mm d'épaisseur. Non seulement le gril électrique chauffe rapidement, mais il refroidit aussi rapidement, ce qui vous permet de nettoyer immédiatement après utilisation. Avec une surface de cuisson de 73 cm, vous pouvez cuire uniformément de grandes portions d'aliments en une seule fois. Ce gril électrique est idéal pour une utilisation quotidienne intensive dans toute cuisine de restauration. Plaque de fond en acier inoxydable La température de cette plancha électrique peut être réglée entre 70°C et 300°C. Vous pouvez ainsi préparer différents produits à différentes températures. La plancha est également équipée d'un indicateur de température très pratique. Lorsque le voyant s'éteint, vous savez que vous pouvez commencer à cuisiner. Parce qu'il est très important de travailler en toute sécurité dans une cuisine professionnelle, la plancha est équipée d'une protection contre les surcharges. Les hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable qui entourent la plaque évitent les projections d'huile. Le gril électrique est également très facile à utiliser. Il suffit de l'allumer à l'aide du bouton de mise en marche, de graisser la surface du gril et d'attendre que la bonne température soit atteinte avant de griller. Facile à nettoyer	Poids (en kg) 33
	Puissance (kW) 4,4
	Hauteur (mm) 240
	Type de revêtement Acier
	Type de surface Lisse
	Profondeur 520
	Températures 70° c - 300° c
	Type de branchement Triphasé
	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) 740 x 520 x 240 mm
	voltage 400 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
Le boîtier et le bac de récupération en acier inoxydable rendent ce gril électrique facile à nettoyer. Les résidus grossiers peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir, tandis que les saletés tenaces s'enlèvent plus facilement en chauffant l'appareil à 75°C et en versant un peu d'eau sur la surface du gril. Il est toutefois conseillé de porter des gants. Un chiffon humide et un détergent doux peuvent être utilisés pour nettoyer toutes les parties. Grâce à ses pieds en caoutchouc, ce gril professionnel reste ferme et stable pendant l'utilisation. • Planche à griller électrique • Construction professionnelle et robuste • Plaque de gril solide de 6 mm • Surface entièrement lisse • Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable • Équipée d'une haute protection contre les éclaboussures • Thermostat réglable : 70°C à 300°C • Éléments chauffants robustes • Protection contre les surcharges • Témoins de température • Convient pour une utilisation continue • Repose sur quatre pieds en caoutchouc • Facile à nettoyer • Poids net : 30,5 kg • Surface de cuisson : 73cm • Dimensions du gril : B73 x D40cm • Dimensions de l'appareil : B74 x D52 x H24cm • 400V/50Hz/3Phase 4400W	