

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Maxima



Description	Caractéristiques																				
Les saveurs et les vitamines sont préservées plus longtemps lorsque vous cuisinez sur une plancha électrique. Pour obtenir les plats de viande, de poisson ou de légumes les plus savoureux, utilisez ce gril professionnel doté d'une plaque lisse et d'une plaque rainurée de 6 mm d'épaisseur. Non seulement la plancha électrique chauffe rapidement, mais elle refroidit aussi rapidement pour faciliter le nettoyage 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 50°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	<table><tr><td>Puissance (kW)</td><td>4,4</td></tr><tr><td>Poids (en kg)</td><td>33</td></tr><tr><td>Hauteur (mm)</td><td>240</td></tr><tr><td>Type de revêtement</td><td>Acier</td></tr><tr><td>Type de surface</td><td>Mixte</td></tr><tr><td>Profondeur</td><td>520</td></tr><tr><td>Températures</td><td>50° c - 300° c</td></tr><tr><td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr><tr><td>Largeurs en cm</td><td>Entre 41 et 79</td></tr><tr><td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>Non</td></tr></table>	Puissance (kW)	4,4	Poids (en kg)	33	Hauteur (mm)	240	Type de revêtement	Acier	Type de surface	Mixte	Profondeur	520	Températures	50° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Largeurs en cm	Entre 41 et 79	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
	Puissance (kW)	4,4																			
	Poids (en kg)	33																			
	Hauteur (mm)	240																			
	Type de revêtement	Acier																			
	Type de surface	Mixte																			
	Profondeur	520																			
	Températures	50° c - 300° c																			
	Type de branchement	Triphasé																			
	Largeurs en cm	Entre 41 et 79																			
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																				
	<table><tr><td>Type de plancha</td><td>A poser</td></tr><tr><td>DIRECT USINE</td><td>Non</td></tr><tr><td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>740 x 520 x 240 mm</td></tr><tr><td>voltage</td><td>400 v</td></tr></table>	Type de plancha	A poser	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	740 x 520 x 240 mm	voltage	400 v												
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 cette plancha électrique facile à nettoyer. Les résidus grossiers peuvent être enlevés à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir, tandis que les saletés tenaces s'éliminent plus facilement en chauffant l'appareil à 75°C et en versant un peu d'eau sur la surface de la grille. 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. 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 : 30,5kg • Surface de cuisson : B73 x D40cm • Dimensions de la machine : B74 x D52 x H24cm • 400V/50Hz/3Phase 4400W	