

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque de gril - demi-rainuré - 36 cm - incl plateau d'égouttement
Maxima


Description	Caractéristiques
Pour préparer les plats de viande et de poisson les plus délicieux, une plancha est indispensable dans la cuisine du traiteur. Les grillades conservent plus longtemps les saveurs et les vitamines et les plats sont cuits rapidement. L'avantage de cette plancha est qu'elle chauffe et refroidit rapidement. La plaque de cuisson est dotée d'une plaque lisse et d'une plaque rainurée en acier de 8 mm d'épaisseur avec une finition satinée. Cet appareil de restauration convient donc parfaitement à une grande quantité de plats et à une utilisation intensive. Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, les aliments sont bien cuits. Commande conviviale La température de cette plancha peut être réglée entre 50 et 300°C. L'appareil est également doté d'un voyant lumineux qui indique si le gril est à température et prêt à l'emploi. Malgré les températures élevées, cette plancha professionnelle peut être utilisée en toute sécurité. Elle est équipée de hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable pour éviter les projections d'huile. La plancha est très facile à utiliser. Mettez-la en marche à l'aide de l'interrupteur, graissez la surface de la grille avec de l'huile et, lorsque la bonne température est atteinte, placez les produits sur la plaque. Facile à nettoyer Le nettoyage de la plancha est un jeu d'enfant. Un bac amovible situé sous l'appareil recueille les graisses. Grâce au boîtier, aux	Poids (en kg)16.2
	Puissance (kW)2
	Hauteur (mm)220
	Type de revêtementAcier
	Type de surfaceMixte
	Profondeur450
	Type de branchementMonophasé
	Largeurs en cminf ou égal à 40
	Intégrable dans une ligne de cuissonNon
	Type de planchaA poser
	DIRECT USINENon
	Dimensions extérieures (en mm)360 x 450 x 220 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
pare-éclaboussures et à la plaque de cuisson en acier inoxydable, les surfaces lisses sont faciles à nettoyer. Enlevez les résidus les plus tenaces à l'aide d'un grattoir. Chauffez ensuite l'appareil à 75°C et versez un peu d'eau sur la surface du gril. De cette manière, vous pouvez facilement éliminer les résidus les plus tenaces. N'oubliez pas d'utiliser des gants. À l'aide d'un chiffon humide, essuyez l'extérieur et la plaque de cuisson. Veillez à ce que toutes les parties soient bien sèches avant de réutiliser le gril. Caractéristiques • Composants robustes • Thermostat entre 50°C et 300°C • Témoin de température • Distribution uniforme et rapide de la chaleur • Repose sur 4 pieds en caoutchouc • Construction très durable Caractéristiques du produit • Poids net : 17 kg • Surface de cuisson : L35,6 x P38,5cm • Dimensions de l'appareil : L36 x P45 x H22cm • Puissance électrique totale : 2,0 kW • Puissance : 230V/50Hz/1Phase 2000W	