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

Plaque de gril - rainuré - 36 cm - incl plateau d'égouttement

Maxima

Description

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 munie d'une feuille de cuisson rainurée en acier de 8 mm 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 cuits de manière homogène.

Commande conviviale

La température de cette plancha peut être réglée entre 50° et 300°C. L'appareil dispose également d'un voyant lumineux qui indique si le gril est à la bonne 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 éclaboussures 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

Caractéristiques

Poids (en kg)	16
Puissance (kW)	2
Hauteur (mm)	220
Type de revêtement	Acier
Type de surface	Rainurée
Profondeur	450
Type de branchement	Monophasé
Largeurs en cm	inf ou égal à 40
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Type de plancha	A poser
DIRECT USINE	Non
Dimensions extérieures (en mm)	360 x 450 x 220 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
pare-éclaboussures et à la plaque de cuisson en acier inoxydable, les surfaces lisses sont faciles à nettoyer. Enlevez les résidus grossiers à l'aide d'un grattoir. Chauffez ensuite l'appareil à 75°C et versez un peu d'eau sur la surface du gril. Vous pourrez ainsi éliminer facilement 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. Assurez-vous que toutes les parties sont sèches avant de réutiliser le gril. Caractéristiques • Composants robustes • Thermostat entre 50ºC et 300ºC • 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 • Consommation électrique : 230V/50Hz/1Phase 2000W	