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

Plaque de gril - chrome lisse - 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 en acier lisse de 8 mm avec une finition chrome miroir. 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 qui empêchent 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 aliments 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)	18.3
Puissance (kW)	2
Hauteur (mm)	220
Type de revêtement	Chrome
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 en acier inoxydable, les surfaces lisses sont faciles à nettoyer. Enlevez les résidus brûlés 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 • Gril avec finition miroir chromée • Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable • Thermostat entre 50 ºC et 300 ºC • Témoin lumineux de température • Protection contre les surcharges Caractéristiques du produit • Poids net : 19 kg • Surface de cuisson : L35,6 x P38,5cm • Dimensions de l'appareil : L36 x P45 x H22cm • Puissance : 230V/50Hz/1Phase 2000W	