

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque de gril - chrome lisse - 55 cm - incl plateau d'égouttement
Maxima


Description	Caractéristiques
Pour donner encore plus de goût à vos plats de viande, de poisson ou de légumes, faites-les cuire sur une plaque électrique. De cette manière, la saveur et les vitamines sont préservées plus longtemps. Un autre avantage du gril électrique est que les produits sont cuits rapidement. Cette plancha électrique chauffe rapidement. Et si vous souhaitez nettoyer l'appareil, vous n'avez pas besoin d'attendre longtemps, car la plaque du gril refroidit rapidement. Cette plancha professionnelle est dotée d'une plaque lisse de 6 mm avec une finition chrome miroir. Grâce à l'élément chauffant robuste, ce gril convient parfaitement à une utilisation quotidienne intensive et les aliments sont cuits de manière homogène. Réglez la température avec précision Vous choisissez la température exacte pour les aliments que vous souhaitez cuire. Le thermostat facile à utiliser vous permet de régler la température entre 50°C et 300°C. La plaque du gril est également équipée d'un voyant de température. Dès que le voyant s'éteint, vous pouvez commencer à griller. La plaque de cuisson est également protégée contre les surcharges. La sécurité est importante dans la cuisine. Les hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable empêchent les éclaboussures d'huile. Le gril électrique est facile à utiliser. Il suffit d'appuyer sur le bouton, de graisser la surface du gril avec de l'huile et de régler la température souhaitée. Nettoyage rapide et facile	Puissance (kW)3
	Poids (en kg)24
	Hauteur (mm)220
	Type de revêtementChrome
	Type de surfaceLisse
	Profondeur475
	Type de branchementMonophasé
	Largeurs en cmEntre 41 et 79
	Intégrable dans une ligne de cuissonNon
	Type de planchaA poser
	DIRECT USINENon
	Dimensions extérieures (en mm)555 x 475 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
Grâce au boîtier en acier inoxydable et au bac à graisse en acier inoxydable, le nettoyage est facile. Commencez par éliminer les résidus grossiers à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir. Les salissures tenaces peuvent être éliminées en chauffant l'appareil à 75°C et en versant un peu d'eau sur la surface du gril. Il est recommandé d'utiliser des gants. Utilisez ensuite un chiffon humide avec un peu de détergent doux pour nettoyer toutes les parties. Grâce à ses pieds en caoutchouc, cette plancha professionnelle reste ferme et stable pendant l'utilisation. Caractéristiques • Plaque de cuisson avec finition miroir chromée • Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable • Équipée d'une haute protection contre les éclaboussures • Thermostat entre 50 °C et 300 °C • Protection contre les surcharges Caractéristiques du produit • Poids net : 24 kg • Surface de cuisson : L55 x P35cm • Dimensions de l'appareil : L55,5 x P47,5 x H22cm • 230V/50Hz/1Phase 3000W	