

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Plaque de gril - chrome lisse - 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 finition lisse en chrome miroir de 6 mm. Non seulement le gril électrique chauffe rapidement, mais il refroidit aussi rapidement, ce qui vous permet de nettoyer immédiatement après utilisation. La surface de cuisson de 73 cm permet de 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 empêchent les éclaboussures 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 de la grille et d'attendre que la bonne température soit atteinte avant de griller. Facile à nettoyer	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 ce gril électrique facile à nettoyer. Les résidus grossiers peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir, tandis que les saletés tenaces s'enlèvent plus facilement en chauffant l'appareil à 75°C et en versant un peu d'eau sur la surface du gril. 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 • Gril 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 : 36,5 kg • Surface de cuisson : B73 x D40cm • Dimensions de la machine : B73,5 x D52,5 x H24cm • 400V/50Hz/3Phase 4400W	