

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Gril de qualité commerciale - rainuré - unité simple - profondeur 60 cm - électrique

Maxima


Description	Caractéristiques
Si vous êtes à la recherche d'une plaque de cuisson électrique pour un usage quotidien intensif, voici la plaque professionnelle parfaite de 40 x 60 cm. Cette plaque de gril peut être intégrée dans une ligne de cuisson et complétée par un support en acier inoxydable. Toutes les pièces sont fabriquées à partir de matériaux de haute qualité. Les aliments préparés sur une plaque à griller conservent plus longtemps leurs saveurs et leurs vitamines. Cette plaque est conçue pour répartir uniformément la chaleur afin que les plats de viande et de poisson les plus savoureux sortent du gril parfaitement cuits. En outre, la plaque de gril est dotée d'un grand trou d'évacuation pour une manipulation aisée. La graisse peut être récupérée dans le bac de récupération de 1 litre fourni. Une utilisation efficace Grâce à ses zones de cuisson indépendantes, ce gril à gaz est efficace. Les pare-éclaboussures en acier inoxydable installés à l'arrière et sur les côtés de la plaque de cuisson évitent les projections d'huile. Le régulateur de température permet de régler la température entre 50°C et 300°C. Ce gril professionnel est facile à utiliser. Il suffit d'allumer l'appareil à l'aide du bouton on, de graisser la surface de la grille et d'attendre que la bonne température soit atteinte avant de placer vos produits sur la plaque. Entièrement en acier inoxydable	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
Comme cette plancha à gaz est fabriquée en acier inoxydable, elle est facile à nettoyer. Les gros débris s'enlèvent facilement à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir. Saleté tenace ? Faites chauffer l'appareil à 75°C et versez un peu d'eau sur la surface du gril. Mettez des gants et nettoyez la surface du gril. Essuyez ensuite le tout avec un chiffon humide et un détergent doux. Grâce à ses pieds en caoutchouc, ce gril professionnel reste ferme et stable pendant l'utilisation. Caractéristiques • Conçu pour une répartition uniforme de la chaleur • Grand orifice de vidange pour faciliter l'utilisation et le nettoyage • Grand tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1 litre • Protections hautes contre les éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés • Zones de cuisson contrôlées indépendamment pour une utilisation efficace • Facile à nettoyer Caractéristiques du produit • Poids net : 20 kg • Surface de cuisson : 40 x 60 cm • Dimensions de l'appareil : B40 x D60 x H24cm • 230V / 50Hz / 1Phase 3000W Remarque : Ce produit est fourni sans fiche	