

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Heavy Duty plaque de grill - lisse - unité simple - profondeur 70 cm - électrique

Maxima



Description	Caractéristiques
Griller les ingrédients permet de conserver les saveurs supplémentaires des plats que vous servez dans votre restaurant, hôtel, café ou autre établissement de restauration. Quoi que vous prépariez sur le grill, de la viande aux légumes, grâce aux températures élevées, ils cuisent très rapidement. Ainsi, les vitamines et les saveurs sont préservées. Si vous travaillez dans une grande cuisine très fréquentée, cette plaque de grill Heavy Duty est parfaite car elle dure longtemps et peut supporter de nombreuses manipulations brutales. En outre, le grill est un mode de cuisson plus sain car vous n'avez pas besoin d'utiliser beaucoup de graisse ou d'huile. La plaque de grill peut être placée sur elle-même ou sur une base en acier inoxydable. Choisissez entre une base ouverte ou une base avec une porte, qui sont faciles à commander via notre boutique en ligne. Convient pour être placée dans une ligne de cuisson Grâce à cette plaque robuste, vous pouvez griller des aliments sur la plaque lisse en acier inoxydable trempé de 15 mm d'épaisseur, avec une finition satinée. La plaque est insérée dans une cavité étanche. Un bac de récupération pratique de 1,5 litre et une protection contre les éclaboussures d'huile rendent l'utilisation de cette plancha sûre. Le thermostat de sécurité permet de régler la température entre 50 et 300°C. Si vous travaillez avec une ligne de cuisson dans votre cuisine, cette plancha s'y intègre parfaitement. Facile à nettoyer	Poids (en kg) 41
	Puissance (kW) 4.5
	Largeur (en cm) 400
	Hauteur (mm) 280
	Type de revêtement Acier
	Type de surface Lisse
	Profondeur 700
	Type de branchement Triphasé
	Largeurs en cm inf ou égal à 40
	Puissance totale (kW) 4.5
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Type de plancha A poser
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 400 x 700 x 280 mm
	voltage 400 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
Le nettoyage de cette plancha professionnelle ne pose aucun problème. Grâce au boîtier en acier inoxydable et au bac de récupération amovible, toutes les pièces peuvent être nettoyées rapidement et soigneusement. Utilisez un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. Les résidus alimentaires grossiers s'enlèvent mieux avec un grattoir. Pour éliminer les saletés tenaces, chauffez le gril à 70°C et nettoyez la surface avec un chiffon. Portez des gants pour une manipulation sûre. • Gril à usage intensif - simple • Boîtier et protection anti-éclaboussures entièrement en acier inoxydable • Dessus soudé sans soudure • 15.plaque en acier inoxydable trempé de 0 mm avec finition satinée • Bien enfoncé dans une niche étanche • Composants très résistants • Équipé d'un grand bac de récupération de 1,5 L • Distribution uniforme et rapide de la chaleur • Thermostat de sécurité 50 - 300 degrés Celsius • Construction très durable • Conception hygiénique • Facile à nettoyer • Design ergonomique • Poids net : 20 kg • Dimensions : L400 x P700 x H280 mm • Puissance : 1 x 4,5 kW • Puissance totale : 4,5 kW • 400V / 50Hz / 3Phase 4500 Watt Ce produit est fourni sans fiche • Poids net : 20kg • Dimensions : B40 x D70 x H28cm Puissance de sortie : 1 x 4,5 kW Puissance totale : 4,5 kW 400V / 50Hz / 3Phase 4500W	