

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Heavy Duty plaque de gril - demi-rainuré - unité double - profondeur 70 cm - électrique

Maxima



Description	Caractéristiques
L'utilisation d'une plancha dans la cuisine ajoute de la saveur aux plats. Elle fonctionne à haute température, de sorte que la viande et les légumes cuisent rapidement et uniformément. L'avantage est qu'elle préserve la saveur et les vitamines, ce qui vous permet de servir les plats les plus délicieux. Ce double gril électrique est adapté à la préparation de plusieurs produits côte à côte. Peu d'huile ou de graisse est utilisée lors de la cuisson sur la plaque de gril, ce mode de cuisson est donc également sain. La plaque de gril peut être utilisée indépendamment ou sur un support en acier inoxydable. Avec bac de récupération et protection contre les éclaboussures Cette plancha robuste peut résister à un usage intensif et comporte une double plancha en acier inoxydable rainurée et lisse avec une finition satinée. La plaque de gril est encastrée dans le renforcement étanche et, grâce au dessus soudé sans soudure, il ne reste aucun résidu après le nettoyage. Elle dispose également d'un bac de récupération de 1,5 litre et d'une protection contre les éclaboussures d'huile. Pour régler la température, utilisez le thermostat de sécurité pour des températures comprises entre 50 et 300°C. Le gril s'intègre aussi parfaitement dans une ligne de cuisson. Fabriquée en acier inoxydable	Poids (en kg)76
	Puissance (kW)9
	Largeur (en cm)800
	Hauteur (mm)280
	Type de revêtementAcier
	Type de surfaceRainurée
	Profondeur700
	Type de branchementTriphasé
	Largeurs en cmEntre 80 et 100
	Intégrable dans une ligne de cuisson700 mm
	Type de planchaA poser
	DIRECT USINENon
	Dimensions extérieures (en mm)800 x 700 x 280 mm
	voltage400 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
Cette plancha professionnelle est fabriquée à partir de composants très résistants. Le boîtier en acier inoxydable rend le nettoyage facile. Nettoyez soigneusement cette construction durable avec un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. Les résidus grossiers peuvent être enlevés avec un grattoir. Les morceaux collés sont faciles à nettoyer en chauffant le gril à 70°C et en l'essuyant. Il est recommandé de porter des gants. • Gril à usage intensif - Double • Boîtier et protection contre les 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 : 40 kg • Dimensions : L800 x P700 x H280 mm • Puissance : 2 x 4,5 kW • Puissance totale : 9 kW • 400V / 50Hz / 3Phase 9000 Watt Ce produit est fourni sans fiche • Poids net : 40kg • Dimensions : L80 x P70 x H28cm • Puissance de sortie : 2 x 4,5 kW • Puissance totale : 9 kW • 400V / 50Hz / 3Phase 9000W	