

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Maxima



Description	Caractéristiques																														
Le fait de griller les aliments donne une saveur supplémentaire aux plats que vous servez dans votre restaurant, hôtel, café ou autre établissement de restauration. Tout ce que vous préparez sur le gril - de la viande aux légumes - grâce aux températures élevées, ces ingrédients cuisent très rapidement. Ainsi, les vitamines et la saveur sont préservées. Si vous travaillez dans une grande cuisine très fréquentée, cette plancha Heavy Duty est idéale car elle dure longtemps et résiste aux manipulations brutales. De plus, la plancha est un mode de cuisson plus sain car vous n'avez pas besoin d'utiliser beaucoup de graisse ou d'huile. Cette plancha peut être placée sur elle-même ou sur une base en acier inoxydable. Vous pouvez choisir entre une base ouverte ou une base avec une porte, qui sont faciles à commander. Convient pour être placée dans une ligne de cuisson Sur cette plancha robuste, les aliments sont grillés sur une plaque lisse en acier inoxydable trempé de 15 mm, chromée et satinée. La plaque de gril est placée dans le	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>39.2</td></tr> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>7 kw</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>400 mm</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>280</td></tr> <tr> <td>Type de revêtement</td><td>Chrome</td></tr> <tr> <td>Type de surface</td><td>Lisse</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>700</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Gaz</td></tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td><td>inf ou égal à 40</td></tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td><td>7 kw</td></tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>700 mm</td></tr> <tr> <td>Type de plancha</td><td>A poser</td></tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>400 x 700 x 280</td></tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td></tr> </table>	Poids (en kg)	39.2	Puissance (kW)	7 kw	Largeur (en cm)	400 mm	Hauteur (mm)	280	Type de revêtement	Chrome	Type de surface	Lisse	Profondeur	700	Type de branchement	Gaz	Largeurs en cm	inf ou égal à 40	Puissance totale (kW)	7 kw	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	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Poids (en kg)	39.2																														
Puissance (kW)	7 kw																														
Largeur (en cm)	400 mm																														
Hauteur (mm)	280																														
Type de revêtement	Chrome																														
Type de surface	Lisse																														
Profondeur	700																														
Type de branchement	Gaz																														
Largeurs en cm	inf ou égal à 40																														
Puissance totale (kW)	7 kw																														
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																														
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
renforcement étanche. Cette plancha à gaz est équipée d'une veilleuse et d'une soupape de sécurité gaz avec un thermocouple. Vous pouvez l'utiliser aussi bien avec le GPL qu'avec le gaz naturel. Le bac de récupération pratique de 1,5 litre et la protection contre les éclaboussures d'huile rendent l'utilisation de ce gril sûre. Le thermostat de sécurité permet de régler les températures entre 100 et 300 °C. Si vous travaillez avec une ligne de cuisson dans votre cuisine, cette plancha s'y intègre parfaitement. Facile à nettoyer 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 chromé lisse - simple - gaz ◦ Boîtier et protection anti-éclaboussures entièrement en acier inoxydable ◦ Le revêtement chromé réduit le rayonnement thermique ◦ Dessus soudé sans soudure ◦ 15.plaque en acier inoxydable trempé de 0 mm avec finition satinée ◦ S'enfonce magnifiquement dans une niche étanche ◦ Composants très résistants ◦ Equipé d'un grand bac de récupération de 1,5L ◦ Détonateurs électriques piézoélectriques ◦ Equipé d'un pilote ◦ Thermostat de sécurité 100-300 degrés Celsius ◦ Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple ◦ Convient pour GPL ou Natuurgas ◦ Construction très durable ◦ Conception hygiénique ◦ Facile à nettoyer ◦ Design ergonomique ◦ Poids net : 20 kg ◦ Dimensions : L400 x P700 x H280 mm ◦ Puissance : 1 x 7.0 kW ◦ Puissance totale : 7,0 kW	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
◦ Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz naturel ◦ Injecteurs de gaz supplémentaires installés : G30 - GPL (Propane / Butane) ◦ Poids net : 20kg ◦ Dimensions : B40 x D70 x H28cm ◦ Puissance de sortie : 1 x 7.0 kW ◦ Puissance totale : 7,0 kW ◦ Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel ◦ Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30-LPG (propane/butane)	