

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 double - profondeur 70 cm - gaz

Maxima



Description	Caractéristiques
L'utilisation d'une plancha dans la cuisine donne une saveur supplémentaire aux plats. Elle fonctionne à haute température, de sorte que la viande et les légumes cuisent rapidement. L'avantage est qu'elle préserve la saveur et les vitamines, ce qui vous permet de servir les plats les plus délicieux. Cette double plaque de gril à gaz est adaptée à la préparation de plusieurs produits côte à côte. Peu d'huile ou de graisse est utilisée pour 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 plaque de gril en acier inoxydable de 15 mm, lisse et doublement chromée, avec une finition satinée. La plaque de gril est insérée dans la niche étanche et, grâce à la soudure sans faille du dessus, aucun résidu n'est laissé après le nettoyage. Il 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 Cette plancha professionnelle est fabriquée à partir de composants	Poids (en kg) 74.6
	Puissance (kW) 18 kw
	Largeur (en cm) 80 mm
	Hauteur (mm) 28
	Type de revêtement Chrome
	Type de surface Lisse
	Profondeur 700
	Type de branchementGaz
	Largeurs en cm Entre 80 et 100
	Puissance totale (kW) 18 kw
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Type de plancha A poser
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 800 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
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 chromé lisse - double - gaz • Boîtier et protection contre les 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 un renforcement 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 : 40kg • Dimensions : L80 x P70 x H28cm • Puissance de sortie : 2 x 7 kW • Puissance totale : 14,0 kW • Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30-LPG (propane/butane)	