

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 - électrique

Maxima


Description	Caractéristiques
Griller des ingrédients donne une saveur supplémentaire aux plats que vous servez dans votre restaurant, hôtel, café ou autre établissement de restauration. Quoi que vous prépariez sur la plancha, de la viande aux légumes, les ingrédients cuisent très rapidement grâce aux températures élevées. Ainsi, la saveur et les nutriments sont préservés. Si vous travaillez dans une grande cuisine très fréquentée, cette plancha Heavy Duty est idéale car elle dure longtemps et peut supporter une manipulation brutale. En outre, le gril est un mode de cuisson plus sain car vous n'avez pas besoin d'utiliser beaucoup de graisse ou d'huile. La plancha peut être placée seule sur un comptoir 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 sur notre site Web. Convient pour être placée dans une ligne de cuisson Avec cette plancha robuste, vous faites griller des aliments sur une plaque lisse en acier inoxydable trempé de 15 mm, avec une finition satinée. La plaque de gril est joliment enchâssée dans une niche étanche. Un bac de récupération pratique de 1,5 litre et une protection contre les éclaboussures empêchent les déversements d'huile et rendent 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.	Puissance (kW) 4.5
	Poids (en kg) 41
	Largeur (en cm) 400
	Hauteur (mm) 280
	Type de revêtement Chrome
	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
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 - simple • 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 merveilleusement 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	