Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Plancha de table professionnelle

BRON COUCKE

Description

Mini Plancha de table professionnelle sur socle en bois -

Dimensions : 330 x 220 x 140 mm
Poids: 5 kg

Nettoyage très facile : un coup d'éponge suffit -
La plaque peut être nettoyée à l'eau même si elle est très chaude.

Economique par rapport à la pierre qui nécessite un préchauffage de 45 mn à 350°C -
Les viandes restent moelleuses et cuisent dans leur jus grâce à la température peu élevée (180°C à 200°C) -

Chauffe au four ou sur la flamme : une chauffe encore plus rapide (7 - 8 min) -
Préchauffage possible à 300°C max -

Les points forts :

Plaque avec plans inclinés et récupération des jus dans un godet entre les brûleurs sous la plaque émaillée -
Plaque incassable : faite en acier spécial de 5 mm d'épaisseur, émaillé au four à plus de 900°C -

Fabriquée en France -
Utilisation à l'intérieur et à l'extérieur pour 2 à 4 personnes -
Cuisson sur plaque en acier émaillé avec 2 brûleurs à alcool gélifié fournis -

Caractéristiques

Poids (en kg)	5
Référence constructeur	PLAN01
Hauteur (mm)	140
Profondeur (mm)	220
Largeur (mm)	330
Dimensions extérieures (en mm)	330 x 220 x 140