

Plancha gaz NS-60N MAINHO série Novo Snack



Attributs du produit :

Option: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence NS-60N

Description brève du produit :

Plancha à gaz de la marque MAINHO permet une utilisation professionnelle conçue pour la restauration rapide.

Une plaque en acier rectifié de 12 mm et un tiroir de récupération des graisses pour un nettoyage facile fait de cette plancha, le produit le plus performant de sa gamme et permet ainsi une utilisation professionnelle sans perte de température.

Les aliments sont saisis immédiatement sur la plaque maintenue à la température idéale de 270°C.

La plaque de fonte en acier rectifié peut servir de plan de découpe (technique du roulé du tranchant sur la plaque) et l'utilisation du racloir pour détacher les aliments est conseillé.

Le nettoyage par choc thermique de glaçons ou eau vinaigrée est autorisé. Le tiroir de récupération frontal est lavable en lave-vaisselle.

Description du produit :

Dimensions Hors tout (LxlxH) mm : 600 x 440 x 180 mm

Espace utile (LxlxH) mm : 595 x 430 mm

Traitement Metal : Plaque acier rectifié

Alimentation : Butane 29mb - Propane 37mb 50mb - Gaz naturel 20mb

Consommation : 7.052 Kcal/h

Puissance kW : 8.2 kW

Poids kg : 40 kg

Plaque de cuisson : Garantie MAINHO

Accessoires : Racloir Z-E1 - Degraissant - Manuel d'entretien

caractéristiques du produit :

