

Plancha à induction 700 – lisse – 5 000 W - simple – avec support



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9371150

Description brève du produit :

Cette plaque de gril à induction compacte à surface lisse offre un maximum de contrôle et de rapidité. Dotée d'un affichage numérique simple, d'un arrêt automatique et d'un bac de récupération des graisses, elle constitue un choix pratique pour toute cuisine professionnelle. La plaque à induction permet une cuisson rapide et homogène dans toutes les cuisines.

Description du produit :

Pour ceux qui souhaitent griller rapidement et avec précision, cette plaque de gril à induction est une solution intelligente. La surface lisse en acier conduit exceptionnellement bien la chaleur, tandis que le cadre robuste en acier inoxydable offre une stabilité et un espace de rangement supplémentaire. Avec son affichage numérique élégant et ses commandes faciles à utiliser, cette plaque de gril est prête pour une utilisation quotidienne intensive.

Facilité d'utilisation et de fonctionnement

L'utilisation de cette plaque de cuisson à induction est simple et intuitive. L'écran numérique et les touches +/- permettent de régler avec précision la température souhaitée dans une fourchette de 80 à 300 °C. La température peut être réglée par paliers de 20°C. Pendant la montée en température, l'appareil affiche le mode "Chauffage". Une fois la température réglée atteinte, il passe automatiquement en mode "Maintien au chaud". Cela garantit une température constante sans qu'il soit nécessaire de la réajuster. Bien que ce modèle ne comporte pas de minuterie intégrée, il est doté d'un dispositif d'arrêt automatique au bout de quatre heures. Cette fonction de sécurité évite la consommation inutile d'énergie et améliore la sécurité pendant les heures de service.

Avantages et applications

La surface lisse du gril en acier est idéale pour les aliments qui ne nécessitent pas de marques de cuisson, comme les ufs, les crêpes, le poisson ou les légumes délicats. Grâce à l'excellente conduction de la chaleur de l'acier lisse, vos plats sont cuits rapidement et uniformément. Le bac à graisse permet de travailler sur une surface toujours propre. Dans le cadre en acier inoxydable avec porte, vous pouvez ranger soigneusement vos accessoires. Une solution de gril parfaite pour les petites cuisines ou en complément d'une installation de gril plus importante.

Nettoyage et entretien

L'acier ordinaire nécessite un nettoyage soigneux après chaque utilisation. Nettoyez la surface lisse avec de l'eau chaude et un chiffon doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs. Huilez légèrement la surface avant et après utilisation pour éviter la rouille. Le bac à graisse est facile à vider et à nettoyer, tandis que le cadre en acier inoxydable peut être entretenu à l'aide d'un nettoyant standard pour acier inoxydable.

Vous voulez faire des grillades professionnelles dans un espace compact avec une surface lisse ? Commandez dès aujourd'hui cette plaque de gril à induction fiable avec armoire de rangement !

Caractéristiques

- Plaque de gril en acier lisse

- Affichage numérique avec plage de température de 80 à 300 °C (par paliers de 20 °C)
- Deux modes de fonctionnement : "Chauffer" et "Maintenir au chaud"
- Bac à graisse pour un fonctionnement hygiénique
- Cadre en acier inoxydable avec compartiment de rangement

Caractéristiques du produit

- Poids net : 54 kg
- Surface du gril : L32 × P46 cm
- Dimensions de la machine : L40 × P70 × H99cm
- Alimentation : 400 V / 50 Hz / 3 Phase 5000W, 7.2 A

Inclus dans le prix

- *Kit de connexion*

Sans

- *Bouchon*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an