

Plancha à induction 700 - lisse et rainurée - 10 000 W - double - avec support



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9371100

Description brève du produit :

Cette robuste plancha commerciale à induction avec meuble de rangement allie efficacité, fonctionnalité et design moderne. Avec une plaque de gril en acier ordinaire (? rainuré et ? lisse) et un contrôle numérique de la température, elle est idéale pour les cuisines professionnelles de restauration, les restaurants et les food trucks.

Description du produit :

Entrez dans le monde des grillades efficaces et précises. Cette plaque à induction vous permet de contrôler entièrement la température, le temps et le style de cuisson, le tout dans un design élégant en acier inoxydable. Avec son minuteur intégré, son bac de récupération des graisses et sa surface de cuisson à deux zones, vous pouvez travailler plus rapidement, plus proprement et avec plus de souplesse.

Facilité d'utilisation et de fonctionnement

L'écran numérique avec touches plus/moins permet de régler facilement la température entre 80 et 300 °C. Vous pouvez régler la température par paliers de 20 °C. La plancha dispose de deux modes de fonctionnement. Le mode "Chauffage" lorsque la plaque chauffe jusqu'à la température sélectionnée et le mode "Maintien au chaud" lorsque la température cible est atteinte. La minuterie peut être réglée entre 0 et 180 minutes. Si aucune minuterie n'est réglée, le système de sécurité éteint automatiquement l'appareil au bout de 4 heures. Ces fonctions pratiques font de cette plancha à induction l'appareil idéal pour les cuisines professionnelles très occupées qui ont besoin de résultats constants avec un minimum de supervision.

Avantages de la plaque à induction

Grâce à sa conception intelligente, cette plancha professionnelle à induction avec support peut être utilisée pour de multiples applications de cuisson. Utilisez la surface rainurée pour obtenir des marques de gril parfaites sur la viande, le poisson ou les légumes, et la surface lisse pour les ufs, les crêpes ou les fruits de mer délicats. Le bac de récupération recueille l'huile et empêche son accumulation, tandis que le support en acier inoxydable assure un placement stable, une bonne ventilation et un espace de stockage supplémentaire sous la plaque.

Avec un contrôle précis de la température, vous pouvez griller, frire, saisir ou maintenir les aliments au chaud, le tout avec un seul appareil. Il s'agit d'une solution de cuisson compacte et flexible pour tout environnement de restauration.

Entretien et nettoyage simples

La plaque de cuisson en acier ordinaire nécessite un entretien régulier : après utilisation, laissez-la refroidir, puis nettoyez-la avec de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface. Le bac de récupération est amovible pour faciliter le vidage et le nettoyage. Pour réduire la formation de rouille, huilez légèrement la surface lisse avant de l'utiliser. Vérifiez régulièrement les joints et les raccords du support, et nettoyez le boîtier avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable approprié. Un bon entretien prolonge la durée de vie de votre plancha à induction commerciale et garantit des performances fiables et hygiéniques.

Choisissez cette plaque à induction de haute qualité avec support et profitez d'un contrôle total, de la sécurité et du confort dans votre cuisine professionnelle. Commandez dès aujourd'hui et faites l'expérience de la haute performance, de la précision et de l'efficacité dans chaque service.

Caractéristiques

- Contrôle numérique de la température avec touches +/-
- Minuterie réglable (0 - 180 minutes)
- Arrêt automatique de sécurité après 4 heures
- Deux modes de fonctionnement : "Chauffage" et "Maintien au chaud".
- Bac de récupération amovible pour les graisses excédentaires

Caractéristiques du produit

- Poids net : 109 kg
- Surface du gril : L72 x P46 cm
- Dimensions de la machine : L80 x P70 x H99cm
- Alimentation : 400 V / 50 Hz / 3 Phase 10000W, 14.4 A

Inclus dans le prix

- *Kit de connexion*

Non compris

- *Bouchon*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an