

Plancha à induction 700 - lisse et rainurée - 5 000 W - double



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9371200

Description brève du produit :

Cette double plaque à induction en acier ordinaire (? de surface rainurée et ? de surface lisse) offre un espace de cuisson supplémentaire dans un design compact, sans base. Idéale pour une utilisation professionnelle grâce à ses performances puissantes, sa facilité d'utilisation et ses fonctions de sécurité intégrées.

Description du produit :

Vous avez besoin d'une plus grande capacité de gril sans sacrifier la précision ou l'espace ? Cette double plaque de gril à induction à surface lisse et rainurée en acier ordinaire allie puissance et simplicité. La commande rotative avec zones de température visuelles et l'affichage numérique facilitent l'utilisation, tandis que la conception compacte, sans socle, garantit la flexibilité dans tout espace de travail.

Une utilisation simple

Vous pouvez régler la température sans effort à l'aide du bouton rotatif doté de trois zones visuelles : "Low" (basse), "Medium" (moyenne) et "High" (élevée). Ces zones correspondent à une plage de température de 80°C à 300°C, affichée clairement sur l'écran numérique. La température est réglable par paliers de 20°C. Pendant le chauffage, l'appareil affiche "Heating". Une fois la température souhaitée atteinte, il passe automatiquement en mode "Maintien au chaud". Bien qu'il n'y ait pas de fonction de minuterie, cette double plancha est dotée d'un système de sécurité intégré qui s'éteint automatiquement au bout de quatre heures. Une plaque à induction sûre et économe en énergie pour les cuisines professionnelles.

Utilisation de la plaque à induction

La large surface de la plaque en acier ordinaire vous permet de préparer plusieurs aliments à la fois. 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. Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, vous pouvez cuisiner efficacement et régulièrement, même à des volumes élevés. Sa conception sans base le rend idéal pour une utilisation sur les comptoirs, dans les cuisines de production ou les installations mobiles. Le bac de récupération amovible recueille l'excès de graisse, ce qui garantit un fonctionnement hygiénique et réduit le temps de nettoyage.

Nettoyage facile

Nettoyez la surface de la plaque après chaque utilisation avec un chiffon doux et de l'eau chaude. Évitez les produits de nettoyage abrasifs pour protéger la surface en acier ordinaire. Avant et après utilisation, huilez légèrement la plaque pour éviter la rouille. Le bac de récupération amovible peut être rincé facilement pour un entretien rapide. Même sans socle, ce modèle est durable, nécessite peu d'entretien et convient à un usage quotidien.

Vous souhaitez bénéficier d'une capacité de grillade maximale sans prendre trop de place ? Optez alors pour cette puissante plaque à induction double, dotée d'une surface lisse et rainurée. Un choix judicieux pour toutes les cuisines professionnelles.

Caractéristiques

- Surface de gril lisse et rainurée en acier ordinaire
- Plage de température : 80 - 300 °C (par paliers de 20 °C)
- Commande rotative (basse, moyenne, haute)
- Affichage numérique de la température en temps réel
- Deux modes : "Chauffer" et "Maintenir au chaud"
- Bac de récupération amovible

Caractéristiques du produit

- Poids net : 76 kg
- Surface du gril : L72 x P46cm
- Dimensions de la machine : L80 x P70 x H38cm
- Puissance : 400 V / 50 Hz / 3 Phase 5000W, 7.2 A

Inclus dans le prix

- *Kit de connexion*

A l'exclusion de

- *Bouchon*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an