Plaque de gril - demi-rainuré - 36 cm - incl plateau d'égouttement



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9365160

Description brève du produit :

Cette petite plancha électrique est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité et possède une plaque lisse et rainurée pour griller la viande, le poisson, les légumes ou les ufs. Grâce à sa petite taille, elle s'intègre parfaitement dans un food truck ou une cuisine professionnelle. Grâce au bac à graisse amovible, cette plancha est facile à nettoyer.

Description du produit :

Pour préparer les plats de viande et de poisson les plus délicieux, une plancha est indispensable dans la cuisine du traiteur. Les grillades conservent plus longtemps les saveurs et les vitamines et les plats sont cuits rapidement. L'avantage de cette plancha est qu'elle chauffe et refroidit rapidement. La plaque de cuisson est dotée d'une plaque lisse et d'une plaque rainurée en acier de 8 mm d'épaisseur avec une finition satinée. Cet appareil de restauration convient donc parfaitement à une grande quantité de plats et à une utilisation intensive. Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, les aliments sont bien cuits.

Commande conviviale

La température de cette plancha peut être réglée entre 50 et 300°C. L'appareil est également doté d'un voyant lumineux qui indique si le gril est à température et prêt à l'emploi. Malgré les températures élevées, cette plancha professionnelle peut être utilisée en toute sécurité. Elle est équipée de hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable pour éviter les projections d'huile. La plancha est très facile à utiliser. Mettez-la en marche à l'aide de l'interrupteur, graissez la surface de la grille avec de l'huile et, lorsque la bonne température est atteinte, placez les produits sur la plaque.

Facile à nettoyer

Le nettoyage de la plancha est un jeu d'enfant. Un bac amovible situé sous l'appareil recueille les graisses. Grâce au boîtier, aux pare-éclaboussures et à la plaque de cuisson en acier inoxydable, les surfaces lisses sont faciles à nettoyer. Enlevez les résidus les plus tenaces à l'aide d'un grattoir. Chauffez ensuite l'appareil à 75°C et versez un peu d'eau sur la surface du gril. De cette manière, vous pouvez facilement éliminer les résidus les plus tenaces. N'oubliez pas d'utiliser des gants. À l'aide d'un chiffon humide, essuyez l'extérieur et la plaque de cuisson. Veillez à ce que toutes les parties soient bien sèches avant de réutiliser le gril.

Caractéristiques

- Composants robustes
- Thermostat entre 50ºC et 300ºC
- Témoin de température
- Distribution uniforme et rapide de la chaleur
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Construction très durable

Caractéristiques du produit

- Poids net : 17 kg
- Surface de cuisson : L35,6 x P38,5cm

- Dimensions de l'appareil : L36 x P45 x H22cm
- Puissance électrique totale : 2,0 kW
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 2000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an