Plaque de gril - demi-rainuré - 73 cm - incl plateau d'égouttement - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300080

Description brève du produit :

Cette plancha électrique en acier inoxydable a une surface de gril de 73 cm. La surface de gril est lisse et rainurée, et convient donc pour la viande, le poisson, les légumes ou les ufs. Cette plancha professionnelle convient à un usage quotidien dans les foodtrucks ou les cuisines professionnelles et est facile à nettoyer.

Description du produit :

Les saveurs et les vitamines sont préservées plus longtemps lorsque vous cuisinez sur une plancha électrique. Pour obtenir les plats de viande, de poisson ou de légumes les plus savoureux, utilisez ce gril professionnel doté d'une plaque lisse et d'une plaque rainurée de 6 mm d'épaisseur. Non seulement la plancha électrique chauffe rapidement, mais elle refroidit aussi rapidement pour faciliter le nettoyage après utilisation. Avec une surface de cuisson de 73 cm, vous pouvez cuire uniformément de grandes portions d'aliments en une seule fois. Ce gril électrique est idéal pour une utilisation quotidienne intensive dans toute cuisine de restauration.

Plaque de fond en acier inoxydable

La température de cette plancha électrique peut être réglée entre 50ºC et 300ºC. Vous pouvez ainsi préparer différents produits à différentes températures. La plancha est également équipée d'un indicateur de température très pratique. Lorsque le voyant s'éteint, vous savez que vous pouvez commencer à cuisiner. Parce qu'il est très important de travailler en toute sécurité dans une cuisine professionnelle, la plancha est équipée d'une protection contre les surcharges. Les hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable qui entourent la plaque évitent les projections d'huile. Le gril électrique est également très facile à utiliser. Il suffit de l'allumer à l'aide du bouton de mise en marche, de graisser la surface du gril et d'attendre que la bonne température soit atteinte avant de griller.

Facile à nettoyer

Le boîtier et le bac de récupération en acier inoxydable rendent cette plancha électrique facile à nettoyer. Les résidus grossiers peuvent être enlevés à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir, tandis que les saletés tenaces s'éliminent plus facilement en chauffant l'appareil à 75°C et en versant un peu d'eau sur la surface de la grille. Il est toutefois conseillé de porter des gants. Un chiffon humide et un détergent doux peuvent être utilisés pour nettoyer toutes les parties. Grâce à ses pieds en caoutchouc, ce gril professionnel reste ferme et stable pendant l'utilisation.

Caractéristiques

- Surface mi-lisse, mi-rainurée avec plaque de gril de 6 mm
- Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable
- Équipé d'une haute protection contre les éclaboussures
- Thermostat réglable : 50°C à 300°C
- Protection contre les surcharges

Caractéristiques du produit

- Poids net : 30,5kg
- Surface de cuisson : B73 x D40cm

- Dimensions de la machine : B74 x D52 x H24cm
- 400V/50Hz/3Phase 4400W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an