

Premium plaque de gril - chrome demi-rainuré - unité double - profondeur 90 cm - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398572

Description brève du produit :

Cette plancha haut de gamme fonctionne au gaz et possède une plaque de gril chromée. La plaque grill est à moitié rainurée et à moitié lisse, ce qui vous permet de choisir la partie que vous souhaitez utiliser pour griller vos aliments. Il s'agit d'un appareil durable qui convient parfaitement à une utilisation quotidienne intensive dans une cuisine professionnelle. Il s'intègre facilement dans une ligne de cuisson de 90 cm de profondeur.

Description du produit :

Cette plancha haut de gamme à la finition chromée est parfaitement adaptée aux besoins de production élevés et à une utilisation quotidienne intensive. D'une profondeur de 90 cm, elle s'intègre parfaitement dans une ligne de cuisson et offre une double plaque de gril sur laquelle il est possible de cuire de grandes quantités d'aliments en même temps. La plaque de gril présente des surfaces de cuisson lisses et rainurées.

Une construction durable

Cette plaque de cuisson de haute qualité a été spécialement conçue pour être utilisée dans une ligne de cuisson. N'utilisant que des matériaux de qualité, elle est idéale pour une utilisation quotidienne intensive. La plaque de gril est fabriquée en acier de 15 mm d'épaisseur et présente une élégante finition chromée. En dessous, un grand bac de récupération de 1,5 litre permet de recueillir les graisses pendant le processus de cuisson et de garder l'ensemble propre. Il peut être facilement retiré pour le nettoyage.

Sûre et facile à nettoyer

Cette plaque de cuisson haut de gamme est à la fois sûre et facile à nettoyer. Sa conception ergonomique facilite l'utilisation de l'appareil. Elle est également dotée de hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable qui empêchent les éclaboussures d'huile et garantissent une expérience de cuisson sûre et agréable. Le boîtier en acier inoxydable, les pare-éclaboussures et la plaque du gril sont faciles à nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et d'un peu de détergent. Il est important d'éteindre l'appareil avant de commencer le nettoyage.

Caractéristiques

- Brûleurs en acier inoxydable
- Thermostat allant de 100 à 300°C
- Consommation de gaz optimale et répartition uniforme de la chaleur
- Brûleur avec veilleuse
- Équipé d'un thermostat de sécurité
- Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple
- Allumage piézo

Caractéristiques du produit

- Poids net : 90 kg

- Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H28cm
- Puissance totale du gaz : 18,0 kW
- Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane/butane)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an