

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398574

Description brève du produit :

Cette plancha lisse de qualité supérieure fonctionne au gaz et a été conçue pour une productivité maximale. Avec une plaque de gril à double rainure et une finition chromée, elle s'intègre facilement dans une ligne de cuisson dans une cuisine professionnelle. Il s'agit d'un appareil durable qui convient parfaitement à une utilisation quotidienne intensive et qui peut faire face à tout ce que vous lui demandez.

Description du produit :

Avec une profondeur de 90 cm, elle s'intègre parfaitement dans une ligne de cuisson et offre une grande surface pour cuire de grandes quantités d'aliments en même temps.

Une construction durable

Cette plancha de haute qualité a été spécialement conçue pour être utilisée sur une ligne de cuisson. Elle est idéale pour une utilisation quotidienne intensive, car elle est fabriquée à partir de matériaux de qualité. La plaque de gril lisse est fabriquée en acier de 15 mm d'épaisseur et présente une élégante finition satinée. En dessous, un grand bac de récupération de 1,5 litre permet de recueillir la graisse pendant le processus de cuisson et de garder l'ensemble propre et net. Il peut facilement être retiré pour être nettoyé.

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 hautes grilles de protection en acier inoxydable pour éviter les éclaboussures d'huile et garantir une expérience de cuisson sûre et agréable. Le boîtier, les grilles de protection et la plaque de cuisson en acier inoxydable sont faciles à nettoyer avec un chiffon doux et un peu de détergent. Il est important d'éteindre l'appareil avant de commencer à le nettoyer.

Caractéristiques

- Plaque de cuisson à double rainure avec finition chromée
- 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
- Convient pour le GPL ou le gaz naturel
- Construction très durable
- Conception hygiénique

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