

Gril de qualité commerciale - lisse - unité double - profondeur 60 cm - électrique - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9391630

Description brève du produit :

Cette plaque de cuisson électrique lisse de 60 x 60 cm est idéale pour une utilisation le long de la ligne de cuisson de 600 mm de profondeur. Cette double plancha dispose de zones de chauffe séparées, ce qui vous permet de régler les températures par zone de cuisson. La grande ouverture d'évacuation et le bac de récupération permettent un nettoyage facile de l'appareil.

Description du produit :

Ce gril électrique professionnel est spécialement conçu pour être placé sur une paroi ou une ligne de cuisson. Vous pouvez placer le gril sur un plan de travail, mais aussi sur un support en acier inoxydable assorti. Griller la viande et le poisson sur la plaque du gril présente l'avantage de préserver plus longtemps les arômes et les vitamines. La chaleur est répartie uniformément sur la plaque du gril, ce qui vous permet de servir les plats les plus savoureux. Ce gril électrique est doté d'un grand trou d'évacuation pour faciliter l'utilisation et le nettoyage. Il est également doté d'un grand bac de récupération des graisses de 1 litre. Pour une utilisation plus efficace de l'appareil, les zones de cuisson sont divisées et peuvent être utilisées indépendamment.

Travailler en toute sécurité grâce aux pare-éclaboussures en acier inoxydable

Lorsque l'on travaille à des températures élevées, la sécurité est très importante dans la cuisine. C'est pourquoi ce gril électrique est équipé de pare-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés. Les éclaboussures de graisse sont ainsi moins susceptibles de provoquer des blessures. L'appareil est également doté d'une protection contre les surcharges. La température peut être facilement réglée grâce au régulateur de température, qui vous permet de choisir des températures comprises entre 50°C et 300°C. Ce gril professionnel est facile à utiliser. Il suffit d'allumer l'appareil 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 placer vos produits sur la plaque.

Facile à nettoyer

Le gril doit être nettoyé tous les jours, surtout lorsqu'il est utilisé de manière intensive. Le nettoyage est très facile grâce au boîtier et au bac de récupération en acier inoxydable. Dans un premier temps, il est conseillé d'enlever les gros débris à l'aide d'une brosse. Pour les salissures plus difficiles à éliminer, mettez l'appareil en marche et faites-le chauffer à 75 °C. Versez un peu d'eau sur la surface du gril et nettoyez-la avec des gants. Essuyez ensuite l'ensemble de l'appareil avec un chiffon humide et un détergent doux. Grâce à ses pieds en caoutchouc, ce gril professionnel reste ferme et stable pendant l'utilisation.

Caractéristiques

- Conçu pour une répartition uniforme de la chaleur
- Grand orifice de vidange pour faciliter l'utilisation et le nettoyage
- Grand tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1 litre
- Protections hautes contre les éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés
- Zones de cuisson contrôlées indépendamment pour une utilisation efficace.

Caractéristiques du produit

- Poids net : 33 kg
- Surface de cuisson : 60 x 60 cm
- Dimensions de l'appareil : B60 x D60 x H24cm
- 400V / 50Hz / 3Phase 4500W

Remarque : Ce produit est fourni sans prise de courant

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an