

Gril de qualité commerciale - lisse - unité double - profondeur 60 cm - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9391600

Description brève du produit :

Sur cette plaque de gril à gaz avec plaque de gril lisse, vous pouvez préparer les plus délicieux plats de viande et de poisson pour les restaurants, cafés, cantines et autres établissements de restauration. La plancha est faite pour une utilisation quotidienne intensive et peut être placée dans une ligne de cuisson.

Description du produit :

Le gril est une technique de cuisson qui donne une saveur supplémentaire aux plats que vous servez. Grâce aux températures élevées de la plaque de gril, les vitamines et les saveurs sont préservées. Cette plaque de cuisson professionnelle dotée d'une grille à combustion douce est parfaite pour les restaurants, cafés, cantines d'entreprise, food trucks et autres établissements de restauration. La plaque de cuisson est conçue pour distribuer la chaleur de manière uniforme afin que les ingrédients soient cuits simultanément. Une protection contre les éclaboussures en acier inoxydable est installée à l'arrière et sur les côtés pour éviter les projections d'huile.

Pour une utilisation dans une ligne de cuisson

Cette plancha professionnelle est équipée d'une grande sortie pour faciliter son utilisation. La plaque de gril fonctionne au gaz et est équipée d'une veilleuse et d'une soupape de sécurité gaz avec un thermocouple. Vous pouvez utiliser la plancha avec du GPL ou du gaz naturel. Pour rendre l'utilisation de la plancha encore plus efficace, les zones de cuisson fonctionnent indépendamment les unes des autres. Grâce au grand bac de récupération de 1 litre, cette plaque de gril peut être utilisée en toute sécurité. La plaque de gril peut être placée indépendamment, au sein d'une ligne de cuisson, ou sur un chariot en acier inoxydable, qui peut être commandé séparément.

Bac de récupération amovible

Le nettoyage de cette plancha professionnelle est très facile. Le bac de récupération est amovible et le boîtier est en acier inoxydable. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. Avant de commencer à nettoyer, éliminez les résidus alimentaires grossiers à l'aide d'un grattoir. Vous voulez enlever les saletés tenaces ? Chauffez le gril à 70°C et nettoyez la surface avec un chiffon. Il est toutefois conseillé de porter des gants pour éviter de se brûler les doigts lors du nettoyage.

- Conçu pour une répartition uniforme de la chaleur
- Grand trou d'évacuation pour faciliter l'utilisation et le nettoyage
- Grand tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1 litre
- Pare-éclaboussures élevés en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés pour le confort d'utilisation
- Contrôle de la température entre 50 et 300 degrés Celsius
- Zones de cuisson contrôlées indépendamment pour une utilisation efficace.
- Chauffage rapide grâce aux brûleurs en acier inoxydable
- Allumage par étincelle Piezzo
- Dispositifs de sécurité en cas de défaillance de la flamme
- Facile à nettoyer
- Poids net : 33 kg
- Dimensions : L600 x P600 x H240 mm
- Puissance : 5,0 kW

- Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz naturel
- Injecteurs de gaz supplémentaires installés : G30 - GPL (Propane / Butane)

Outre la surface lisse, une plaque à surface rainurée est également disponible.

- Poids net : 33kg
- Dimensions : B60 x D60 x H24cm
- Puissance de sortie : 5.0 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