

Gril de qualité commerciale - lisse - unité simple - profondeur 60 cm - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9391610

Description brève du produit :

Ce gril électrique à plaque lisse permet de préparer les plats les plus délicieux pour les restaurants, les cafés, les cantines et autres établissements de restauration. La plaque est conçue pour un usage quotidien intensif, elle est facile à nettoyer et peut être placée dans une ligne de cuisson de 600 mm avec ou sans support.

Description du produit :

Le gril est une technique de cuisson qui donne plus de saveur aux plats que vous servez. Grâce aux températures élevées de la plaque de cuisson, les nutriments et la saveur sont préservés. Cette plaque de cuisson professionnelle dotée d'une grille à feu doux est parfaite pour les restaurants, les cafés, les cantines d'entreprise, les food trucks et autres établissements de restauration. La plaque de cuisson est conçue pour répartir uniformément la chaleur 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.

Utilisation dans une ligne de cuisson

Cette plancha de restauration est équipée d'une large sortie pour faciliter son utilisation. Le thermostat convivial permet de régler la température entre 50 et 300°C. Pour que la plaque fonctionne encore plus efficacement, les zones de cuisson sont indépendantes les unes des autres. Grâce au grand bac de récupération de 1 litre, cette plancha peut être utilisée en toute sécurité. Le gril peut être placé indépendamment, dans 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 éliminer les saletés tenaces ? Faites chauffer la plaque à 70 °C et nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon. Il est toutefois conseillé de porter des gants pour éviter de se brûler les doigts lors du nettoyage.

Caractéristiques

- Conçue 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.
- Facile à nettoyer

Caractéristiques du produit

- Poids net : 20 kg
- Dimensions : B40 x D60 x H24cm
- 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

Remarque : Ce produit est fourni sans fiche

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an