

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9391580

Description brève du produit :

Cette plancha à gaz possède une plaque lisse et convient à la préparation de plats de viande et de poisson. Un atout idéal pour les cuisines professionnelles des restaurants, cafés, cantines et autres établissements de restauration. La plancha est fabriquée à partir de pièces de haute qualité et peut être placée dans une ligne de cuisson.

Description du produit :

En grillant sur la plancha, vous ajoutez une saveur supplémentaire aux plats que vous servez. Comme vous travaillez à des températures élevées, les produits conservent leurs vitamines et leur saveur. Cette plaque de grill est adaptée à une utilisation dans la cuisine professionnelle de restauration, par exemple dans les restaurants, les cafés, les hôtels et les food trucks. La chaleur est répartie de manière homogène sur la plaque de grill afin que les ingrédients soient cuits simultanément. Pour éviter les projections de graisse, des pare-éclaboussures en acier inoxydable sont fixés à l'arrière et sur les côtés de la plaque de grill.

Facile à utiliser

Avec son grand trou de drainage, la plaque de grill est facile à utiliser et simple à nettoyer. Le grill est également doté d'un grand bac de récupération d'un litre pour récupérer tout l'excès de graisse. Vous pouvez facilement régler la température à l'aide du thermostat convivial entre 50 et 300°C. Vous souhaitez placer le grill sur une ligne de cuisson ? Ce n'est pas un problème. Vous pouvez également placer ce grill sur une table ou un comptoir. Les plats sont faciles à préparer car le grill se réchauffe rapidement, grâce aux brûleurs en acier inoxydable. Il est également équipé d'un allumage par étincelle Piezzo. Vous pouvez utiliser le grill avec du GPL ou du gaz naturel.

Avec bac de récupération amovible

Le bac de récupération amovible rend cette plancha professionnelle facile à nettoyer. Les surfaces lisses sont en acier inoxydable et peuvent être nettoyées avec un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. S'il y a des aliments grossiers sur la plaque, retirez-les d'abord avec un grattoir. Pour éliminer la saleté tenace, chauffez l'assiette à 70°C. Il suffit ensuite d'essuyer la surface avec un chiffon. Portez des gants pour éviter les brûlures.

- Conçu pour une distribution 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 anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés pour un meilleur confort d'utilisation
- Régulation 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 : 20 kg
- Dimensions : L400 x P600 x H240 mm
- Puissance : 3,0 kW

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

En plus de la surface lisse, une plaque à surface rainurée est également disponible.

- Poids net : 20kg
- Dimensions : B40 x D60 x H24cm
- Puissance de sortie : 3.0 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