

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9391590

Description brève du produit :

Cette plaque de gril à gaz rainurée de 40 x 60 cm convient parfaitement à une utilisation le long de la ligne de cuisson de 600 mm de profondeur. Les pare-éclaboussures empêchent les projections d'huile et le bac de récupération recueille la graisse qui tombe par le trou d'évacuation. La plaque est facile à utiliser et à nettoyer grâce à ses pièces en acier inoxydable.

Description du produit :

Si vous êtes à la recherche d'un gril à gaz pour un usage quotidien intensif, cette plaque professionnelle de 40 x 60 cm est faite pour vous. Cette plaque de gril peut être encastrée dans une paroi ou une ligne de cuisson et peut être élargie grâce à un support en acier inoxydable. Toutes les pièces sont fabriquées à partir de matériaux de haute qualité. Les saveurs et les vitamines sont conservées plus longtemps par les aliments préparés sur une plaque de gril. Cette plaque est conçue pour répartir uniformément la chaleur afin que les plats de viande et de poisson les plus savoureux soient parfaitement cuits. De plus, la plaque de gril est dotée d'un grand trou d'évacuation pour une manipulation aisée. La graisse peut être récupérée dans le bac de récupération de 1 litre fourni.

Une utilisation efficace

Grâce à ses zones de cuisson indépendantes, ce gril à gaz est efficace. Les pare-éclaboussures en acier inoxydable installés à l'arrière et sur les côtés de la plaque de cuisson évitent les projections d'huile. Le régulateur de température permet de régler la température entre 50°C et 300°C. Le gril chauffe rapidement grâce aux brûleurs en acier inoxydable et à l'allumage Piezzo Spark. Les injecteurs de gaz installés fonctionnent au gaz naturel G25. En outre, le gril est équipé d'un jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz fonctionnant au GPL G30 (propane/butane).

Entièrement en acier inoxydable

Cette plancha à gaz étant fabriquée en acier inoxydable, elle est facile à nettoyer. Les gros débris s'enlèvent facilement à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir. Saleté tenace ? Faites chauffer l'appareil à 75°C et versez un peu d'eau sur la surface du gril. Mettez des gants et nettoyez la surface du gril. Essuyez ensuite le tout 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.
- Dispositifs de sécurité en cas de défaillance de la flamme

Caractéristiques du produit

- Poids net : 20 kg
- Surface de cuisson : 40 x 60 cm

- Dimensions de l'appareil : L40 x P60 x H24cm
- Injecteurs de gaz installés : G25-Gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30-GPL (Propane / Butane)
- Consommation électrique : 3.0 kW

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an