

Heavy Duty plaque de gril - chrome rainuré - unité simple - profondeur 70 cm - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9395048

Description brève du produit :

Les plats de viande et de poisson les plus délicieux sont préparés avec cette plancha électrique Heavy Duty dotée d'une plaque chromée à une seule rainure. Son design ergonomique et son épais boîtier en acier inoxydable lui permettent d'être utilisée de manière intensive dans les cuisines professionnelles. Vous pouvez également la placer dans une ligne de cuisson

Description du produit :

La cuisson au gril donne une saveur supplémentaire aux plats que vous servez dans votre restaurant, hôtel, café ou autre établissement de restauration. Quoi que vous prépariez sur le gril, de la viande aux légumes, les ingrédients cuisent très rapidement, grâce aux températures élevées. Ainsi, la saveur et les nutriments sont préservés. Si vous travaillez dans une grande cuisine très fréquentée, cette plancha Heavy Duty est idéale car elle dure longtemps et peut supporter une manipulation brutale. En outre, le gril est un mode de cuisson plus sain car vous n'avez pas besoin d'utiliser beaucoup de graisse ou d'huile. Cette plancha peut être posée seule sur un comptoir ou sur un socle en acier inoxydable. Vous pouvez choisir entre une base ouverte ou une base avec une porte, qui sont faciles à commander via notre site Web.

Convient pour être placée dans une ligne de cuisson

Avec cette plancha robuste, vous faites griller vos aliments sur une plaque chromée rainurée de 15 mm en acier inoxydable avec une finition satinée. La plaque de gril est joliment enchâssée dans une niche étanche. Un bac de récupération pratique de 1,5 litre et une protection contre les éclaboussures empêchent les déversements d'huile et rendent ce gril sûr. Le thermostat de sécurité permet de régler la température entre 50 et 300°C. Si vous travaillez avec une ligne de cuisson dans votre cuisine, ce gril s'y intègre parfaitement.

Facile à nettoyer

Le nettoyage de ce gril professionnel ne pose aucun problème. Grâce au boîtier en acier inoxydable et au bac de récupération amovible, toutes les pièces peuvent être nettoyées rapidement et soigneusement. Utilisez un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. Les résidus alimentaires grossiers s'enlèvent mieux avec un grattoir. Pour éliminer les saletés tenaces, chauffez le gril à 70°C et nettoyez la surface avec un chiffon. Portez des gants pour une manipulation sûre.

- Gril à usage intensif - simple
- Boîtier et protection anti-éclaboussures entièrement en acier inoxydable
- Le revêtement chromé réduit le rayonnement thermique
- Dessus soudé sans soudure
- 15.plaque en acier inoxydable trempé de 0 mm avec finition satinée
- S'enfonce merveilleusement dans une niche étanche
- Composants très résistants
- Équipé d'un grand bac de récupération de 1,5 L
- Distribution uniforme et rapide de la chaleur
- Thermostat de sécurité 50 - 300 degrés Celsius
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Facile à nettoyer
- Design ergonomique

- Poids net : 20 kg
- Dimensions : L400 x P700 x H280 mm
- Puissance : 1 x 4,5 kW
- Puissance totale : 4,5 kW
- 400V / 50Hz / 3Phase 4500 Watt

Ce produit est fourni sans fiche

- Poids net : 20kg
- Dimensions : B40 x D70 x H28cm
- Puissance de sortie : 1 x 4,5 kW
- Puissance totale : 4,5 kW
- 400V / 50Hz / 3Phase 4500W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an