

Heavy Duty plaque de grill - chrome rainuré - unité simple - profondeur 70 cm - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9396008

Description brève du produit :

Cette plaque de cuisson au gaz Heavy Duty est idéale pour votre ligne de cuisson 700. La surface rainurée est en chrome et donne les fameuses "rayures" à vos aliments. Le boîtier en acier inoxydable et la plaque de grill chromée facilitent le nettoyage. Elle est équipée de protections contre les éclaboussures et d'un bac de récupération des graisses.

Description du produit :

Les plats de viande et de poisson les plus savoureux se préparent toujours sur une plaque chaude. Avec cette plaque rainurée dans votre ligne de cuisson, vos plats sont prêts en un rien de temps. Elle est encastrée dans un logement étanche et convient pour le GPL ou le gaz naturel. Vous pouvez la placer dans votre ligne de cuisson, ou même sur un support en acier inoxydable, que vous pouvez facilement commander dans notre webshop.

Entièrement en acier inoxydable

Comme vous pouvez l'attendre de tous les appareils professionnels de notre gamme de cuisson 700, la qualité ne déçoit jamais. Cette plaque de cuisson résistante est entièrement fabriquée en acier inoxydable et est soigneusement recouverte d'un revêtement chromé. La plaque elle-même est fabriquée en acier de 15 mm et présente une surface de cuisson de 34,4 x 45,8 mm. Le large pare-éclaboussures empêche les éclaboussures sur le mur, et un bac de récupération amovible en acier inoxydable permet de recueillir jusqu'à 1,5 litre de graisse, ce qui vous permet de continuer à griller pendant longtemps.

Rapidement à la bonne température

La cuisine d'un traiteur étant souvent très animée, il est bon de savoir que cette plancha vous permet de démarrer rapidement. Vous l'allumez à l'aide de l'allumage piézo pratique : il suffit d'appuyer sur le bouton rotatif et de le tourner immédiatement jusqu'à la température souhaitée. Les brûleurs en acier inoxydable peuvent atteindre 200°C en seulement dix minutes. Bien entendu, vous pouvez augmenter encore la température jusqu'à 300°C.

Caractéristiques du produit

- Poids net : 20 kg
- Surface de cuisson : 34,4 x 45,8 cm
- Dimensions de l'appareil : L40 x P70 x H28cm
- Puissance totale : 7,0 Kw
- Plage de température : 50-300°C
- 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