

Heavy Duty plaque de gril - demi-rainuré - unité double - 70 cm de profondeur - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9395990

Description brève du produit :

Cette plancha à gaz très résistante est fabriquée en acier inoxydable épais et présente une surface de gril lisse et rainurée. La partie rainurée est idéale pour obtenir des "rayures" sur la viande, tandis que la surface lisse est parfaite pour griller du poisson ou des légumes. Cette double plancha est idéale pour un usage intensif et s'adapte à une ligne de cuisson de 700 mm de profondeur.

Description du produit :

Si vous préparez chaque jour les plats de viande et de poisson les plus délicieux, une plaque de gril professionnelle et robuste est indispensable dans votre cuisine de restauration. Le gril présente un grand avantage : il conserve les saveurs et les vitamines plus longtemps et les plats sont cuits plus rapidement. Cette plaque de cuisson robuste est dotée d'une plaque lisse et rainurée de 15 mm en acier inoxydable trempé avec une finition satinée. La plaque de cuisson est encastrée dans une cavité étanche et le dessus est soudé sans joints. Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, les aliments sont cuits de manière homogène. Le gril s'intègre parfaitement dans une ligne de cuisson.

Équipé de pare-éclaboussures

Cette plaque de gril professionnelle est dotée d'un bac de récupération de 1,5 litre. De plus, vous pouvez régler la température entre 100 et 300°C. L'appareil est également équipé d'une veilleuse et d'une vanne de sécurité gaz avec thermocouple. Malgré les températures élevées, il est toujours possible de travailler en toute sécurité avec cette plaque de gril professionnelle. Elle est équipée de pare-éclaboussures en acier inoxydable pour éviter les fuites d'huile et peut être utilisée au GPL ou au gaz naturel.

Facile à nettoyerLe nettoyage de

la plaque de gril est très facile. Un bac amovible situé sous l'appareil recueille les graisses. Grâce au boîtier et au pare-éclaboussures en acier inoxydable, les surfaces lisses sont faciles à nettoyer. Un grattoir peut être utilisé pour éliminer les résidus grossiers. Un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux peuvent être utilisés pour nettoyer l'extérieur et la plaque de cuisson. Veillez à ce que toutes les pièces soient bien sèches avant de réutiliser le gril.

- Gril à usage intensif 1/2 rainuré - Double - Gaz
- Boîtier et protection contre les éclaboussures entièrement en acier inoxydable
- Dessus soudé sans joints
- 15.plaque en acier inoxydable trempé de 0 mm avec finition satinée
- S'encastre parfaitement dans une cavité étanche
- Composants robustes
- Équipé d'un grand bac de récupération de 1,5 L
- Détonateurs électriques piézoélectriques
- Équipé d'un pilote
- Thermostat de sécurité 100-300 degrés Celsius
- Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple
- Convient pour le GPL ou le gaz naturel
- Construction très durable
- Conception hygiénique

- Facile à nettoyer
- Conception ergonomique
- Poids net : 40 kg
- Dimensions de l'appareil : L800 x D700 x H280 mm
- Puissance : 2 x 7,0 kW
- Puissance totale : 14,0 kW

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

- Poids net : 40 kg
- Dimensions : 80 x 70 x 28 cm L80 x P70 x H28cm
- Puissance de sortie : 2 x 7,0 kW
- Puissance totale : 14,0 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