

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9396000

Description brève du produit :

Ajoutez de la saveur à vos plats grâce à cette plaque de gril double à gaz Heavy Duty avec une surface chromée lisse et rainurée. Une plaque de gril robuste telle que celle-ci est indispensable dans les grandes cuisines de restauration très fréquentées et convient à une utilisation quotidienne intensive. Cette plancha peut également être placée dans une ligne de cuisson.

Description du produit :

L'utilisation d'une plancha dans la cuisine ajoute de la saveur aux plats. Elle fonctionne à haute température, de sorte que la viande et les légumes cuisent rapidement et uniformément. L'avantage est qu'elle préserve la saveur et les vitamines, ce qui vous permet de servir les plats les plus délicieux. Cette double plaque de gril à gaz est adaptée à la préparation de plusieurs produits côte à côte. Peu ou pas d'huile ou de graisse est utilisée pour la cuisson sur la plaque de gril, ce mode de cuisson est donc également sain. Le gril peut être utilisé indépendamment ou sur un support en acier inoxydable.

Avec bac de récupération et protection contre les éclaboussures

Cette plancha robuste peut résister à un usage intensif et comporte une double plaque en acier inoxydable de 15 mm, lisse et rainurée, chromée et satinée. La plaque de la plancha est encastrée dans le renforcement étanche et, grâce au dessus soudé sans soudure, il ne reste aucun résidu après le nettoyage. Il dispose également d'un bac de récupération de 1,5 litre et d'une protection contre les éclaboussures d'huile. Pour régler la température, utilisez le thermostat de sécurité pour des températures comprises entre 50 et 300°C. La plancha s'intègre aussi parfaitement dans une ligne de cuisson.

Fabriquée en acier inoxydable

Cette plancha professionnelle est fabriquée à partir de composants très résistants. Le boîtier en acier inoxydable facilite le nettoyage. Nettoyez soigneusement cette construction durable avec un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. Les résidus grossiers peuvent être enlevés avec un grattoir. Les morceaux collés sont plus faciles à nettoyer en chauffant le gril à 70°C et en l'essuyant. Il est recommandé de porter des gants.

- Gril à usage intensif 1/2 rainuré chromé - Double - Gaz
- 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 magnifiquement dans un renforcement étanche
- Composants très résistants
- Equipé d'un grand bac de récupération de 1,5L
- Détonateurs électriques piézoélectriques
- Equipé d'un pilote
- Thermostat de sécurité 100-300 degrés Celsius
- Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple
- Convient pour GPL ou Natuurgas
- Construction très durable
- Conception hygiénique

- Facile à nettoyer
- Design ergonomique
- Poids net : 40 kg
- Dimensions : L800 x P700 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 installés : G30 - GPL (Propane / Butane)

- Poids net : 40 kg
- Dimensions : L80 x P70 x H28cm
- Puissance de sortie : 2 x 7 kW
- Puissance totale : 14,0 kW
- Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30-LPG (propane/butane)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an