

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9395017

Description brève du produit :

Cette plancha à gaz très résistante est fabriquée en acier inoxydable épais et présente une double surface de gril lisse, idéale pour cuire la viande, le poisson, les légumes et les ufs. Il s'agit d'une plaque idéale pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles. En outre, cette plaque de gril s'adapte à une ligne de cuisson de 700 mm de profondeur.

Description du produit :

Si vous préparez régulièrement 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 la saveur et les vitamines plus longtemps et les plats sont cuits plus rapidement. Cette plaque de gril robuste est dotée d'une double plaque de cuisson lisse de 15 mm en acier inoxydable trempé avec une finition satinée. La plaque est encastrée dans une cavité étanche et le dessus est soudé sans joints. Grâce à la répartition de la chaleur, les aliments sont cuits uniformément. 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. En outre, 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. Vous pouvez utiliser le gril avec du GPL ou du 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 permet d'éliminer les résidus grossiers. Un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux peuvent être utilisés pour nettoyer l'extérieur et le gril. Veillez à ce que toutes les pièces soient bien sèches avant de réutiliser la plancha.

- Gril à usage intensif Lisse - 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 niche 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