

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9396010

Description brève du produit :

La double plaque de cuisson à usage intensif fonctionne au gaz et est une puissance parmi les plaques de cuisson proposées par Maxima. C'est un appareil de qualité supérieure qui convient à une utilisation quotidienne dans une ligne de cuisson et qui est entièrement fabriqué en acier inoxydable, avec une finition satinée luxueuse.

Description du produit :

Le goût et les nutriments sont mieux préservés lorsque vous faites griller des aliments. Vous savez donc que vous pouvez préparer les plats les plus délicieux sur cette plancha professionnelle à gaz. Elle dispose d'un espace suffisant pour accueillir autant de morceaux de viande et de poisson que vous le souhaitez, ainsi que des légumes. Elle est magnifiquement fabriquée en acier inoxydable et présente une finition élégante. La plaque rainurée est faite d'acier de 15 mm et possède une surface de gril spacieuse de 74,4 x 45,8 cm.

Entièrement équipé

La facilité d'utilisation est toujours un élément important lorsqu'on investit dans de nouveaux appareils, c'est pourquoi cette plancha est entièrement équipée. Les deux zones peuvent être utilisées individuellement avec leur propre allumage, thermostat et témoin de température. De chaque côté, une large plage de température de 50 à 300°C est à votre disposition. La large protection anti-éclaboussures empêche les déversements et les éclaboussures contre le mur et, grâce au bac de récupération de 1,5 litre situé à l'avant, vous pouvez continuer à griller sans vous arrêter pour le vider constamment. Cette plancha professionnelle à gaz peut être placée dans une ligne de cuisson, mais vous pouvez également la placer sur un plan de travail, ou sur un socle en acier inoxydable assorti.

Nettoyage facile

Le nettoyage de cette plancha rainurée est très facile, grâce au boîtier lisse et au bac de récupération. Les résidus tenaces et cuits peuvent être enlevés avec une brosse ou un grattoir. Le nettoyage est plus facile si vous chauffez d'abord l'appareil à 75°C et versez un peu d'eau sur la surface de la grille. Ensuite, avec un chiffon humide et un détergent doux, vous pouvez nettoyer toutes les pièces.

Caractéristiques du produit

- Poids net : 40 kg
- Surface du gril : 74,4 x 45,8m
- Dimensions de l'appareil : L80 x P70 x H28cm
- Puissance totale : 14 kW (2 x 7 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