Plancha grillade électrique , plaque chrome lisse 360 mm 230V/1



Codes produits :

Référence : 9365162

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 220
Largeur (mm): 360
Profondeur (mm): 450
Alimentation 2: Monophasé 230V
Type de plaque: Lisse
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Oui

Plancha électrique professionnelle à plaque lisse, finition chrome miroir, surface de cuisson de 36 cm, en acier inoxydable. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire rapidement poissons, viandes et légumes à la plancha, en chauffant, grillant et maintenant les aliments au chaud.

Points forts :

- **Plaque de cuisson lisse en acier avec finition chrome miroir, pour une cuisson homogène, thermostat réglable de 50°C à 300°C**
- **Hautes protections anti-éclaboussures et boîtier en acier inoxydable, bac de récupération des graisses amovible**
- **Dimensions de l'appareil : L360 x P450 x H220 mm, poids net 19 kg, alimentation 230V/50Hz/1Phase (2000W)**

Plancha électrique professionnelle à plaque lisse, finition chrome miroir, surface de cuisson de 36 cm, en acier inoxydable. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire rapidement poissons, viandes et légumes à la plancha, en chauffant, grillant et maintenant les aliments au chaud.

Une plaque chrome miroir pour une cuisson homogène

Cette plancha électrique professionnelle est équipée d'une plaque lisse avec une finition chrome miroir, sur une surface de cuisson de 36 cm. La répartition uniforme de la chaleur sur toute la plaque permet de cuire viandes, poissons et légumes de façon homogène, sans zone plus froide.

Une montée en température rapide et réglable avec précision

Le thermostat se règle entre 50°C (ou 70°C selon le modèle) et 300°C, pour adapter la cuisson à chaque type d'aliment. Un témoin lumineux de température s'éteint lorsque la plancha atteint la consigne. L'appareil chauffe comme il refroidit rapidement, ce qui limite le temps d'attente avant le nettoyage.

Une sécurité pensée pour un usage intensif en cuisine

Des protections anti-éclaboussures hautes, en acier inoxydable, encadrent la plaque de cuisson pour limiter les projections d'huile. L'appareil dispose aussi d'une protection contre les surcharges électriques, pour un usage quotidien et intensif typique d'un service continu en restauration.

Un entretien simplifié au quotidien

Le boîtier et le bac de récupération des graisses sont en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage après chaque service. Les résidus les plus grossiers s'enlèvent à la brosse ou au grattoir ; les résidus tenaces se décollent en chauffant la plancha à 75°C puis en versant un peu d'eau sur la plaque, avant de terminer au chiffon humide avec un détergent doux.

Une installation stable, prête à l'emploi

La plancha repose sur 4 pieds en caoutchouc qui lui assurent une bonne stabilité pendant l'utilisation. Elle mesure L360 x P450 x H220 mm pour un poids net de 19 kg, et fonctionne en 230V/50Hz/1Phase (2000W).

- **Dimensions de l'appareil : L360 x P450 x H220 mm**
- **Poids net : 19 kg**
- **Puissance électrique totale : 2 kW**
- **Alimentation : 230V/50Hz/1Phase (2000W)**
- **Plaque de cuisson lisse, finition chrome miroir**
- **Thermostat réglable jusqu'à 300°C**
- **Repose sur 4 pieds en caoutchouc pour une bonne stabilité**

Questions fréquentesQuel est l'avantage d'une plaque chrome miroir ?

La finition chrome miroir offre une surface lisse et homogène, qui répartit uniformément la chaleur et facilite la cuisson comme le nettoyage.

Quelle est la plage de température de cette plancha ?

Le thermostat se règle jusqu'à 300°C, avec un témoin lumineux indiquant quand la température programmée est atteinte.

Comment nettoyer cette plancha après utilisation ?

Le boîtier et le bac de récupération des graisses sont en acier inoxydable. Les résidus grossiers s'enlèvent à la brosse ou au grattoir, les résidus tenaces en chauffant l'appareil à 75°C et en versant un peu d'eau sur la plaque.

Cette plancha est-elle protégée contre les projections d'huile ?

Oui, des protections anti-éclaboussures hautes en acier inoxydable entourent la plaque de cuisson.

Quelle est l'alimentation électrique de cet appareil ?

Cet appareil fonctionne en 230V/50Hz/1Phase (2000W).

Quel est le poids de cette plancha ?

Elle pèse 19 kg net.

Cette plancha convient-elle à un usage intensif ?

Oui, sa construction robuste et son élément chauffant résistant la rendent adaptée à un usage quotidien et intensif en cuisine professionnelle.