Plancha grillade électrique 1/2 lisse 1/2 rainurée 730 mm 400V/3



Codes produits :

Référence : 9300075

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 240
Largeur (mm): 740
Profondeur (mm): 520
Alimentation 2: Triphasé 400V
Type de plaque: Lisse et rainurée
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Colis postal: Non

Plancha électrique professionnelle à plaque mi-lisse mi-rainurée de 73 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 mi-lisse, mi-rainurée en acier épais, pour cuire en parallèle deux types d'aliments, 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 : L740 x P520 x H240 mm, poids net 30,5 kg, alimentation 400V/50Hz/3Phases (4400W)**

Plancha électrique professionnelle à plaque mi-lisse mi-rainurée de 73 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 plancha mi-lisse mi-rainurée pour cuire deux textures à la fois

Cette plancha électrique professionnelle associe une moitié de plaque lisse et une moitié rainurée, sur une surface de cuisson de 73 cm. Cette double surface permet de cuire en parallèle des aliments qui demandent un contact plan, comme le poisson ou les légumes, et des viandes qui bénéficient du marquage de la rainure, sans changer d'appareil.

Une montée en température rapide et réglable avec précision

Le thermostat se règle entre 50°C 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, ce qui évite de poser les aliments trop tôt sur une surface encore froide. L'appareil chauffe comme il refroidit rapidement, ce qui limite le temps d'attente avant le nettoyage en fin de service.

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 pendant la cuisson. L'appareil dispose aussi d'une protection contre les surcharges électriques. Cette construction robuste est pensée pour une utilisation quotidienne et intensive, typique d'un service continu en restauration ou en snacking.

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, malgré les manipulations répétées en cuisine. Elle mesure L740 x P520 x H240 mm pour un poids net de 30,5 kg, et fonctionne en 400V/50Hz/3Phases (4400W).

- **Dimensions de l'appareil : L740 x P520 x H240 mm**
- **Poids net : 30,5 kg**
- **Puissance électrique totale : 4,4 kW**
- **Alimentation : 400V/50Hz/3Phases (4400W)**
- **Plaque de cuisson mi-lisse, mi-rainurée en acier**
- **Thermostat réglable de 50°C à 300°C**
- **Repose sur 4 pieds en caoutchouc pour une bonne stabilité**

Questions fréquentesQuelle est la plage de température de cette plancha ?

Le thermostat se règle entre 50°C et 300°C, avec un témoin lumineux indiquant quand la température programmée est atteinte.

Quelle est la différence entre la partie lisse et la partie rainurée ?

La moitié lisse convient aux aliments qui demandent un contact plan avec la plaque, comme le poisson ou les légumes ; la moitié rainurée marque les viandes et laisse s'écouler une partie des graisses de cuisson.

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, avant de finir au chiffon humide.

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 400V/50Hz/3Phases (4400W).

Quel est le poids de cette plancha ?

Elle pèse 30,5 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.