Plancha grillade électrique de table, 2 zones, plaque lisse



Codes produits :

Référence : 7455.1080

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 230
Largeur (mm): 730
Profondeur (mm): 510
Voltage V: 2 x 230
Matière: Acier inox AISI 430
Alimentation 2: Monophasé 230V
Type de plaque: Lisse
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Puissance totale kW: 3,5
Modèle: Électrique
Surface de la plaque: Lisse
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Non

Plancha électrique de table Combisteel, 2 zones de cuisson, plaque lisse en acier inoxydable AISI 430. 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 à 2 zones, en acier inoxydable AISI 430, résistances et construction entièrement en acier inoxydable**
- **Trou d'écoulement des graisses et gouttière de récupération, avec bac amovible, thermostat de régulation réglable jusqu'à 300°C**
- **Dimensions : L730 x P510 x H230 mm, poids net 31,5 kg, puissance totale 3,5 kW, alimentation 230V monophasé**

Plancha électrique de table Combisteel, 2 zones de cuisson, plaque lisse en acier inoxydable AISI 430. 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 de table compacte pour un poste de cuisson dédié

Cette plancha électrique de table Combisteel propose 2 zones de cuisson sur une plaque lisse, conçue pour un poste de snacking ou un complément de ligne de cuisson. Sa construction entièrement en acier inoxydable, résistances comprises, en fait un appareil robuste pour un usage professionnel quotidien.

Une plaque pensée pour la tenue de l'huile et l'évacuation des graisses

La plaque de cuisson dispose d'un trou d'écoulement des graisses relié à une gouttière de récupération, complétée par un bac amovible. Cette conception limite l'accumulation de graisse sur la surface de cuisson et facilite le nettoyage en fin de service.

Une régulation de température jusqu'à 300°C

Le thermostat de régulation permet de monter la plaque jusqu'à 300°C, avec un voyant de mise sous tension pour suivre l'état de l'appareil. Cette plage convient aussi bien à une cuisson douce qu'à un saisissement rapide.

Dimensions et poids

L'appareil mesure L730 x P510 x H230 mm pour un poids net de 31,5 kg.

Alimentation électrique

Cette plancha délivre une puissance totale de 3,5 kW, en alimentation 230V monophasé — une puissance proportionnée à 2 zones de cuisson.

- **Dimensions : L730 x P510 x H230 mm**
- **Poids net : 31,5 kg**
- **Puissance totale : 3,5 kW**
- **Alimentation : 230V monophasé**
- **Matière : acier inoxydable AISI 430**
- **Régulation de température jusqu'à 300°C**

Questions fréquentesCombien de zones de cuisson comporte cette plancha ?

Elle comporte 2 zones de cuisson sur sa plaque lisse.

Comment sont évacuées les graisses de cuisson ?

La plaque dispose d'un trou d'écoulement des graisses relié à une gouttière de récupération, avec un bac amovible pour ramasser les résidus.

Jusqu'à quelle température peut-on régler cette plancha ?

Le thermostat de régulation permet de monter jusqu'à 300°C.

En quelle matière est construite cette plancha ?

Elle est entièrement construite en acier inoxydable AISI 430, résistances comprises.

Quelle est l'alimentation électrique de cet appareil ?

Il fonctionne en 230V monophasé, pour une puissance totale de 3,5 kW.

Quel est le poids de cette plancha ?

Elle pèse 31,5 kg net.