Combiné Plancha grillades réchaud de table à gaz 3 zones et 1 brûleur



Codes produits :

Référence : AOZ0020/RN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 235
Largeur (mm): 1220
Profondeur (mm): 510
Puissance kW Gaz: 11,4
Taille & Capacité: Grill surface 783x395 mm
Alimentation: Gaz
Poids kg: 41
Alimentation 2: Gaz bouteille
Type de plaque: Lisse
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Taille plaque de cuisson LxP (mm): 783x395
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: PT
Type de transport: Palette

Combiné plancha et réchaud gaz de table Mastro - Virtus, 3 zones de plancha et 1 brûleur de réchaud, surface de plancha 783x395 mm. Il s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire rapidement poissons, viandes et légumes à la plancha et pour mijoter en parallèle avec le brûleur de réchaud intégré.

Points forts :

- **L1220 x P510 x H235 mm, 41 kg, surface de plancha 783x395 mm, 1 brûleur de réchaud intégré avec thermocouple**
- **Puissance totale 11,4 kW, plaque de plancha en acier inoxydable satiné**
- **Brûleur de plancha avec sortie de flamme sur tout le contour, sans zones froides, allumage piézoélectrique**
- **Collecteur de graisse frontal totalement extractible ; injecteurs gaz naturel fournis en plus des sorties propane/butane d'origine**

Combiné plancha et réchaud gaz de table Mastro - Virtus, 3 zones de plancha et 1 brûleur de réchaud, surface de plancha 783x395 mm. Il s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire rapidement poissons, viandes et légumes à la plancha et pour mijoter en parallèle avec le brûleur de réchaud intégré.

Une plancha à 3 zones combinée à un réchaud

Ce combiné plancha et réchaud gaz de table associe 3 zones de cuisson à la plancha, sur une surface de 783x395 mm, à un brûleur de réchaud, pour une puissance totale de 11,4 kW. Le réchaud est équipé de son propre thermocouple de sécurité, et permet de mijoter en parallèle de la cuisson à la plancha.

Une plaque de plancha en acier inoxydable

La plaque de plancha est construite en acier inoxydable satiné de 1 mm, avec un plastron en acier laminé protégé contre l'oxydation. Le brûleur de la plancha délivre une sortie de flamme sur tout le contour, pour une répartition uniforme de la

chaleur sans zones froides.

Un allumage piézoélectrique et un entretien facilité

L'allumage se fait par piézoélectrique, à raison d'un allumeur par valve à gaz. Le collecteur de graisse, placé en façade, est totalement extractible, et la commande en bakélite chromée est dotée d'un marqueur maximum/minimum.

Un raccordement gaz pensé pour l'installation

L'appareil est équipé d'origine pour des sorties en gaz propane et butane, avec des injecteurs fournis pour un changement au gaz naturel. Le raccordement comporte une partie transversale qui facilite l'installation dans les espaces contraints.

Dimensions et poids

L'appareil mesure L1220 x P510 x H235 mm pour un poids net de 41 kg, posé sur des pieds hauts réglables.

- **Dimensions : L1220 x P510 x H235 mm**
- **Poids net : 41 kg**
- **Surface de plancha : 783x395 mm**
- **Puissance totale : 11,4 kW**
- **1 brûleur de réchaud intégré, avec thermocouple de sécurité**
- **Plaque de plancha en acier inoxydable satiné 1 mm**
- **Brûleur de plancha à flamme sur tout le contour, sans zones froides**
- **Allumage piézoélectrique (1 par valve à gaz)**
- **Collecteur de graisse frontal, totalement extractible**
- **Sorties gaz propane/butane d'origine, injecteurs gaz naturel fournis**

Questions fréquentesCombien de zones de plancha et de brûleurs propose cet appareil ?

3 zones de plancha et 1 brûleur de réchaud.

Quelles sont ses dimensions ?

L1220 x P510 x H235 mm, pour 41 kg.

Quelle est sa puissance totale au gaz ?

11,4 kW.

Le réchaud dispose-t-il d'une sécurité ?

Oui, il est équipé de son propre thermocouple de sécurité.

Cet appareil fonctionne-t-il au gaz naturel ou au gaz bouteille ?

Il est équipé d'origine pour le gaz propane/butane, mais des injecteurs pour le gaz naturel sont fournis.

Comment se nettoie le collecteur de graisse de la plancha ?

Il est placé en façade et totalement extractible.

Peut-on utiliser la plancha et le réchaud en même temps ?

Oui, le réchaud permet de mijoter en parallèle de la cuisson à la plancha.