Plancha grillades gaz de table avec 1 zone, plaque lisse



Codes produits :

Référence : AJA0027

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 260
Largeur (mm): 420
Profondeur (mm): 510
Puissance kW Gaz: 3,1
Taille & Capacité: Grill surface 383x395 mm
Alimentation: Gaz
Poids kg: 0
Alimentation 2: Gaz bouteille
Type de plaque: Lisse
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: PT
Type de transport: Palette

Plancha grillades gaz de table Mastro - Virtus, 1 zone, surface de cuisson 383x395 mm. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire rapidement poissons, viandes et légumes à la plancha.

Points forts :

- **L420 x P510 x H260 mm, surface de cuisson 383x395 mm**
- **Puissance 3,1 kW, plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur en acier inoxydable satiné**
- **Brûleur avec sortie de flamme sur tout le contour, sans zones froides, thermocouple de sécurité, allumage piézoélectrique**
- **Collecteur de graisse frontal, grande capacité, totalement extractible, en acier inoxydable ; injecteurs gaz naturel fournis en plus des sorties propane/butane d'origine**

Plancha grillades gaz de table Mastro - Virtus, 1 zone, surface de cuisson 383x395 mm. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire rapidement poissons, viandes et légumes à la plancha.

Une plaque de cuisson épaisse, en acier inoxydable

Cette plancha grillades gaz de table Mastro - Virtus propose une plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur, pour une surface de 383x395 mm. Le corps de l'appareil est construit en acier inoxydable satiné de 1 mm, avec un plastron en acier laminé protégé contre l'oxydation.

Un brûleur conçu pour une chaleur homogène

Le brûleur délivre une sortie de flamme sur tout le contour de la plaque, ce qui assure une répartition uniforme de la chaleur et évite les zones froides. L'allumage se fait par piézoélectrique, à raison d'un allumeur par valve à gaz, et un thermocouple de sécurité protège l'installation.

Un collecteur de graisse frontal, facile à nettoyer

Le collecteur de graisse, placé en façade, est de grande capacité et totalement extractible, entièrement en acier inoxydable. 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, pour une puissance de 3,1 kW.

Une base stable, posée sur table

Des pieds hauts et réglables assurent une bonne solidité. L'appareil mesure L420 x P510 x H260 mm. Le poids net n'est pas communiqué par le fabricant pour ce modèle.

- **Dimensions : L420 x P510 x H260 mm**
- **Surface de cuisson : 383x395 mm**
- **Puissance : 3,1 kW**
- **Plaque de cuisson 6 mm d'épaisseur, construction en acier inoxydable satiné 1 mm**
- **Collecteur de graisse frontal, grande capacité, totalement extractible**
- **Allumage piézoélectrique (1 par valve à gaz), thermocouple de sécurité**
- **Pieds hauts réglables**
- **Sorties gaz propane/butane d'origine, injecteurs gaz naturel fournis**

Questions fréquentesQuelle est la surface de cuisson de cette plancha ?

383x395 mm.

Quelles sont ses dimensions ?

L420 x P510 x H260 mm.

Quelle est sa puissance au gaz ?

3,1 kW.

Quelle est l'épaisseur de la plaque de cuisson ?

6 mm, en acier inoxydable.

Cette plancha fonctionne-t-elle au gaz naturel ou au gaz bouteille ?

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

Comment se nettoie le collecteur de graisse ?

Il est placé en façade, de grande capacité et totalement extractible.

Comment est assurée la répartition de la chaleur ?

Le brûleur délivre une flamme sur tout le contour de la plaque, sans zones froides.