

Puissante et précise, la plancha Pro inox 2 zones dispose de 2 zones de chauffe réglables de 50 à 300°C.

Riviera & Bar



Plancha électrique Pro inox 2 zones Riviera & Bar.

Elle s'utilise en intérieur comme en extérieur, émettant peu de fumées.

MATÉRIAUX DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE :

- Plaque de cuisson en inox massif 304 L d'une épaisseur de 4 mm.
- Châssis inox.

PERFORMANCES DE CUISSON :

- Répartition optimale des résistances chauffantes.
- Surface de cuisson réglable de 50 à 300°C (55x40 cm soit 2200 cm²).

CUISSON POLYVALENTE ET CONVIVIALE :

- Saisie des aliments rapides avec zone de maintien au chaud.
- Cuisson « plancha/Teppanyaki » pour conserver l'essentiel du jus dans les aliments.
- Cuisson saine : les graisses sont collectées dans le tiroir collecteur.

Points forts :

- Gouttière d'écoulement des graisses intégrée dans la plaque.
- Collecteur de graisses amovible et compatible lave-vaisselle.
- Interrupteur de sécurité 0 Watt.
- Préchauffage rapide de la plaque de cuisson.
- Pieds antidérapants pour assurer stabilité à l'appareil.
- Garantie 2 ans.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	17 cm
Profondeur	46
Matière	Inox

Longueur	57 cm
Poids	20,2 kg
Puissance	3000 w

Produit de la même gamme

0309420973	Plancha électrique pro inox
0309436295	Plancha électrique pro inox