

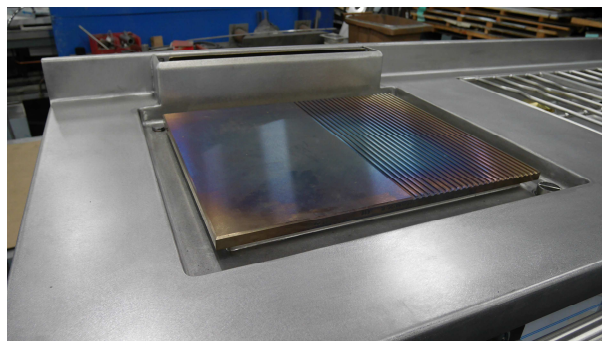


FICHE TECHNIQUE PLANCHA

Idéales pour viandes, poissons, crustacés, légumes



Plancha chrome



Plancha inox

Avantages :

Cuisson saine et diététique car sans apport de matière grasse

Cuisson savoureuse en préservant le goût avec des produits cuisant dans leurs sucs

Caractéristiques :

- Dessus affleurant
- Elles disposent :
 - d'une plaque acier d'épaisseur de 20mm.
 - d'une goutte avec circulation d'eau pour faciliter le nettoyage car les graisses ne carbonisent pas.
 - de plusieurs zones de chauffe pour différentes températures
- **Options :**
 - Revêtement chrome ou titane
 - Rainurage ½ ou 1/3
 - Pare éclaboussure amovible
- Elles existent en plusieurs dimensions (voir tableau ci-dessous)



Electrique			
Nombre de Zones	Surface de cuisson LxP (mm)	Puissance (kW)	Dimensions hors tout LxP (mm)
1	300x600	3	400x700
1	400x600	4	500x700
1 ou 2	500x650	8	600x750
2 ou 4	700x700	16	800x800
Gaz			
1 à 4	Largeur de 300 à 600 Profondeur de 500 à 600	Suivant dimension	-



5, Chemin du Néron – 38360 SASSENAGE – France

Tel. 04 38 26 00 26 - Fax. 04 38 26 00 27

email : chaudronneriedelisere@wanadoo.fr - www.chaudronneriedelisere.com