

Plaque à snacker gaz, double, surface émaillée

Référence FTG-60/SS



- Surface de cuisson : 600x400 mm (2 zones indépendantes).
- Plaque (épaisseur 10 mm), en émail alimentaire (NF 12983-1), à forte valeur de conduction thermique, cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances "incoloy" pour les versions électriques et aux brûleurs en étoile pour les versions gaz, montée en température rapide, jusqu'à 300°C.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface de la plaque qui est 100% lisse.
- Réalisation en acier inoxydable et isolation renforcée.
- Version gaz : brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation avec position ralenti, munie(s) de thermocouples de sécurité et allumage par piézoélectrique.
- Vérin(s) réglable(s).
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

INFO :

Plaque de cuisson avec revêtement émaillé (EASY COOKING coated : brevet exclusif), très puissante, pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi oeufs sur le plat, omelettes, etc. Ce traitement de surface, permet également de couper sur la plaque même sans danger (idéal pour gyros, kebab, shoarma...). Une cuisson saine (100% hygiénique), grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque (surface non poreuse), pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques".

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011595610
Ligne de produit: SNACKING LINE
Sous-famille: GAZ
product_category_name: Diamond
product_range_name: Cuisson
product_subrange_name: Plaques de cuisson
product_family_name: Versions de table
Disponibilité: 4
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84198180
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 600 x 450 x 190
KCal: 5500
Volume en m³: 0.11
Poids (en kg): 32
N° de page catalogue: 166-SILV
N° de page promo: 45-Slc26