



PLANCHA INOX PLI 600 G



PLI 600 G

Caractéristiques

Référence	PLI 600 G
Dimensions	600 x 430 x 280 mm
Surface de cuisson	590 x 380 mm
Poids	32 Kg
Puissance	5 500 W

Argumentaire

Plancha gaz avec une plaque de cuisson **100% inox de 4 mm d'épaisseur** pour saisir rapidement les viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons... mais également les œufs sur le plat, omelettes... réaliser des brochettes, gambas, magrets... Idéale pour la cuisine en extérieur.

Une cuisson en contact saine et rapide : Montée en température rapide < 10 min. Contrôle indépendant de **chaque zone de cuisson**.

Véritable cuisson contact sans perte de chaleur en périphérie grâce aux **2 brûleurs étoiles 6-8 branches** qui assurent une répartition homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson.

Construction robuste tout inox et forte puissance gaz : 5500 W, livré en butane-propane avec pochettes d'injecteur GN.

Utilisation facile en toute sécurité : allumage Piezo et thermocouples de sécurité.

La plaque inox Roller Grill:

- Garantie 10 ans – Norme IPX3

- Soudée aux 4 angles pour éviter toute déformation à la chauffe
- Inox alimentaire : Possibilité de cuire en grande quantité et de couper directement sur la plaque sans altérer la surface de cuisson.
- possibilités de nettoyage : détergents, spatules et brosses abrasives
- Coloration à la chauffe comme toute surface d'acier inoxydable

Entretien très facile :

- Plaque inox emboutie en 1 seule pièce aux angles arrondis pour un nettoyage dans les moindres recoins de la plaque
- Evacuation directe des jus et graisses dans le tiroir entièrement amovible et lavable en machine.

Equipement : 2 allumages Piezo, 2 thermocouples de sécurité, 2 boutons de réglage grande flamme – petite flamme. Spatule et livre de recettes réalisé par un Chef (2 étoiles au Guide Michelin). Accessoires en option : housse de protection imperméable, desserte bois et inox (CHPS600) et ses accessoires.