

L'accent sur la qualité & la convivialité

INOX PRO G80



“ DUAL PLATE SYSTEM ”

INNOVATION

FRANCAISE

BREVETE

AVANTAGES

100% INOX 100% SANTE

- Plaque de cuisson garantie à vie
- Pas de déformation de la plaque
- Température homogène
- Puissance de chauffe constante au fil des cuissons
- Maîtrise de la température de cuisson
- Faible consommation de gaz
- L'INOX la matière utilisé pour les cuisiniers professionnels
- Cuisson 0% matière grasse
- Découpe direct des aliments sur la plaque
- Nettoyage facile eau et glaçon

CARACTERISITQUES

- Plaque de cuisson 4 mm d'épaisseur
- Inox 304 L alimentaire
- 3 brûleurs inox indépendants 3 x 3 Kw équipés d'un thermocouple de sécurité
- 3 boutons de réglage du gaz
- Bac amovible de récupération des jus en inox
- Allumage électrique (Pile LR06)
- 4 pieds - hauteur réglable



Plancha Pro G80 aux normes

Nom	Dimensions	Surface de cuisson utile	Puissance	Poids
Plancha Pro G80	(L) 80 X (P) 53 X (H) 35	79 X 47 cm	3 x 3 Kw	50 Kgs

CONTACT : Magasin d'usine EUSKAL PLANTXA / Site LAUAK INDUSTRIE / Route de Cambo - 64240 HASPARREN
T : + 33 (0)5 59 29 11 12 / +33 (0)6 60 87 23 78 / contact@euskal-plantxa.fr / www.euskal-plantxa.fr

Suivez l'actualité de la plancha sur  