

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/plac-grill-350x380-mm-neted-2000-w-p-301.html>



Placă grill - 350x380 mm - netedă - 2000 W

Preț brut	1 220.00 Lei
Preț net	1 025.21 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	PG-01
Codul producătorului	RCPG45-S
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Placă grill - 350x380 mm - netedă - 2000 W



Tensiune [V]: 230
Versiune: Single
Suprafata de incalzire: neteda
Putere [W]: 2000
Cablu de alimentare [m]: 1,4
Dimensiuni placa de incalzire [mm]: 350x380
Material carcasa: otel inoxidabil
Interval de temperatură [°C]: 50-300
Grosimea plăcii grătar [mm]: 10
Număr de cabluri de alimentare: 1
Material plăci grătar: fontă
Dimensiuni (LxIxh) [cm]: 45 x 36 x 22
Greutate [kg]: 16,6
Dimensiuni de livrare (LxIxh) [cm]: 54,5 x 45,5 x 29
Greutate transport [kg]: 18,1

Setul include :

Farfurie pentru gratar Manual de utilizare

PRIN CE SE DIFERENȚIAZĂ PLACA NOASTRĂ DE GRĂȚAR?

Versatilitate - datorită suprafeței sale netede este ideală pentru o varietate de feluri de mâncare, potrivită pentru restaurante, snack baruri, food truck-uri

Eficiență - 2.000 de wați de putere și un interval de temperatură de 50-300°C

Profesional - mâncare perfect prăjită datorită termostatului

Practic - protecție împotriva stropilor și tavă de scurgere a grăsimii pentru o funcționare curată și plăcută

Durabil - datorită manoperei de înaltă calitate, a carcasei din oțel inoxidabil și a plăcii de grătar din fontă

Placă de grătar pentru specialități crocante și gustoase.

Datorită plăcii de grătar vă puteți trata oaspeții cu specialități delicioase la grătar pe tot parcursul anului. Fripturi suculente, hamburgeri, peste, omlete, tortilla sau legume - cu acest aparat imaginația ta nu are limite. Placa gratarului electric impresionează prin producerea redusă de fum și un mod de lucru igienic și foarte curat. Echipamentul este perfect pentru utilizare în bucătării mari - de la restaurante și snack-baruri până la food truck și evenimente de catering.

Aparate de bucătărie pentru profesioniști: o placă de grătar practică și puternică

Termostatul complet automat asigură o temperatură constantă. Datorită elementului de încălzire puternic de 2000 W, placa gratarului atinge rapid temperatura de funcționare în intervalul 50-300 ° C, care poate fi setată cu un buton la îndemână.

Placa de gratar electric eficientă este realizată din fontă. Transferă rapid căldura de la elementul de încălzire la alimente și, în același timp, păstrează o temperatură ridicată pentru o lungă perioadă de timp. O placă de 10 mm grosime măsoară 350 x 380 mm. Datorită suprafeței netede, vei putea prăji oua prajite sau clatite.

Grătarul este echipat cu o protecție împotriva stropilor care protejează eficient pereții și împrejurimile împotriva stropilor de grăsime. Carcasa plăcii pentru grătar gastronomic este realizată din oțel inoxidabil de înaltă calitate și, prin urmare, este deosebit de rezistentă la coroziune, neutră din punct de vedere alimentar și ușor de întreținut.

Curățarea ușoară asigură, de asemenea, îndepărtarea eficientă a grăsimilor. Gratarul electric are un sertar detasabil conectat la un sistem de scurgere, în care se scurge excesul de grăsime de la prăjit. Tava de scurgere poate fi îndepărtată și curățată cu ușurință. Stabilitatea aparatului este garantată de picioare antiderapante care nu zgăresc suprafața de lucru.

Placa de grătar unsa cu un strat de protecție. Cum pot îndepărta grăsimea de pe suprafața acesteia?

Acest strat este un strat de protecție. Înainte de a utiliza grătarul pentru prima dată, acesta trebuie îndepărtat cu un detergent care dizolvă grăsimea. De asemenea, detergentul pentru sticlă funcționează foarte bine. Nu uitați că, după utilizarea detergentului, trebuie să ștergeți din nou plita cu detergent de vase și să o încălziți la temperatura maximă înainte de a prăji alimente.



