

PLANCHA ÉLECTRIQUE GRAND MODÈLE - CC77

La plancha professionnelle 100% inox Krampouz permet de proposer une cuisine à la fois saine et variée : viandes, poissons, crustacés, légumes, ...

La polyvalence de cette plancha électrique, sa rapidité et sa répartition homogène de chauffe en font un incontournable dans le domaine du snacking.



Rapidité de montée en température.



Deux zones de cuisson.



Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.



SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
640 x 340 mm	2 x 1 800 W	220-240 V	17 kg	700 x 376 x 230 mm	GEII2 - CC77

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Plaque de cuisson en inox, certifiée contact alimentaire, avec rebords
- Châssis inox
- 2 interrupteurs marche/arrêt
- 2 voyants de mise sous tension
- 2 thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
- 2 témoins de chauffe
- Grand bac amovible de récupération des jus et déchets (77 cl)
- Pieds réglables
- Cordon d'alimentation CE pour 230 V ~ prise 16 A