

PLANCHA GAZ AUTOMATIC CONTROL SYSTEM - CC80

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.



Régulation automatique de la température.



Rapidité de montée en température.



Ergonomie du poste de travail.



Deux zones de cuisson.



SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE GAZ	POIDS	DIMENSIONS	CODE
640 x 340 mm	2 x 2 250 W	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGCIO2 - CC80

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Plaque de cuisson en inox, certifiée contact alimentaire, avec rebords
- Châssis inox
- 2 thermostats réglables jusque 300 °C
- Bac amovible de récupération des jus et déchets
- 2 pieds réglables à l'arrière
- Alimentation plancha gaz Butane / Propane ou naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de flamme
- Allumeur électronique à train d'étincelles