

Description :

Capacité : 8 à 10 pièces

Débit : 10 à 70 pièces/heure

Thermostat : 2

Surface utile : 480 x 200 mm

Puissance : 2200 W



Plaque hamburgers DUO est un appareil idéal à la cuisson de d'escalopes, steaks, saucisses, hamburgers, buns, lards et toutes sortes de spécialités grillées (brochettes, lard et jambon, etc...).

Grâce à l'épaisseur de la fonte, la viande est saisie instantanément et conserve tout son moelleux.

Cette plaque est équipé d'une protection anti-éclaboussure et de 2 thermostats pouvant chauffer jusqu'à 350°C qui assure une régulation parfaite de la chaleur.

Les plaques de fonte pleine permettent une grande accumulation et une bonne répartition de la chaleur sur toute la superficie de la plaque : forte accumulation de chaleur = économie d'énergie.

Cet appareil de cuisson dispose d'isolation des thermostats par surélévation de la zone de chauffe, d'un récupérateur de graisses et d'une protection anti-éclaboussures.

Bon rapport de la surface de la plaque, par rapport à la puissance, ainsi que son épaisseur, qui sont les paramètres indispensables pour une cuisson rapide et de qualité.

L'engament Qualité : La Fonte pleine de 20 mm, un câblage de 25.

Elle a une isolation des thermostats par surélévation de la zone de chauffe.