

PHF2R

PLAQUE HAMBURGERS DOUBLE

Fonte épaisse / électrique



FONTE PLEINE = FORTE

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

CUISSON UNIFORME ET FORTE
CONCENTRATION DURABLE DE LA CHALEUR

LA PLAQUE PHF2R C'EST :

- Surface utile **530 x 240 mm**
- Protections **anti-éclaboussures**
- 2 thermostats **300°C**
- 2 voyants de contrôle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Débit :
96 pièces / heure



Plaque

Rainurée



Surface utile

530 x 240 mm



Dimensions (L x P x H)

573 x 369 x 216 mm



Puissance

2 400 w



Alimentation

230 v



Besoin de plus d'informations ?

Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !





**RÉCUPÉRATEUR
DE GRAISSES**



**OUIES EN FORME DE V
PERMETTANT UNE
CIRCULATION PARFAITE DE L'AIR**



**UNE IMPORTANTE JUPE
POUR UNE SÉCURITÉ
MAXIMALE**

L'INFRA GRILLS

Grâce à l'épaisseur de la fonte, la viande est saisie instantanément et conserve tout son moelleux. Cette plaque est équipée d'un rebord anti-éclaboussure et de 2 thermostats pouvant chauffer jusqu'à 300°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.

SES CARACTÉRISTIQUES

- 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
- Idéal pour les hamburgers, escalopes, steaks, saucisses, buns, bacon, lard...
- L'épaisseur de la plaque de fonte permet d'accumuler une grande partie de la chaleur et fait économiser de l'électricité.



PLAQUE HAMBURGERS

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)
PHF2R	Rainurée	230	573 x 369 x 216	2 400	18,5



Besoin de plus d'informations ?

Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !

