

The Original



NEW half 2010.



«PLANCHA» BAKPLATEN

Voor het bakken van grote hoeveelheden vlees, spek, vis, hamburgers, worsten, ajuin enz., maar ook voor spiegeleieren of omeletten.

Alle zichtbare delen in RVS met een thermische isolatie.

Bakplaten (10 mm dik)

Snelle opwarming tot 300°C.

Homogene bakresultaten over de ganse plaat dankzij goed gelegen spiraalweerstand (elektrische modellen) of buisvormige roestvrijstalen branders (gasmodellen) onder de bakplaat.

Vaste voor en achter spatborden. Ingebouwd saus opvangbakje.

Heel eenvoudig reinigbaar.

Model met stalen plaat, dikte 10 mm.

Model met geëmailleerde bakplaten: dikte (10 mm dik), vangt chromé, vet dringt in de plaat niet in.

Uitrusting elektrische toestellen: 1 tot 3 spiraalweerstand, 1 tot 3 schakelaars "aan/uit", thermostaten 0-300°C, controlelampje voor de spanning, controlelampje voor de temperatuur.

Uitrusting gastoestellen: 1 tot 3 stervormige branders met 6 armen voor een homogene warmtespreiding, 1 tot 3 bedieningsknoppen met waakvlamstand, veiligheidsthermokoppels. Standaard geleverd met butaan/propanaansproeiers en een set sproeiers voor aardgas.

« PLANCHA » PLAQUE A SNACKER

pour saisir en grande quantité viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes.

Partie visible en acier inoxydable avec une isolation thermique.

Plaques de cuisson acier (épaisseur 10 mm).

Montée en température rapide à 300°C.

Cuisson homogène sur toute la plaque grâce aux résistances en spirale pour les versions électriques et aux brûleurs tubulaires inox pour les versions gaz.

Tiroir ramasse-jus incorporé et sur les coté et l'arrière un bord anti éclaboussures.

Nettoyage aisé.

Modèle avec plaque en acier de 10 mm

Modèle avec plaque emailée: épaisseur 10 mm, remplace le chromé, plus solide, la graisse ne sature pas la plaque.

Équipement version électrique : 1 à 3 résistances en spirale, 1 à 3 interrupteurs marche/arrêt, thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques.

Équipement version gaz : 1 à 3 brûleurs 6 branches en étoile pour une répartition homogène de la chaleur, 3 boutons de régulation position, avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

Tar 2010	Type	Soort Sorte	Kookvlak Surface de cuisson	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	PSR 400 E	Staal/ Acier	400 x 400	400 x 475 x 230	3. kW	230/1V	376.00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 E	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	6. kW	380/3V	504.00 €
ROLLER GRILL	PSR 900 E	Staal/ Acier	900 x 400	900 x 475 x 230	9. kW	380/3V	732.00 €
ROLLER GRILL	PSR 400 G	Staal/ Acier	400 x 400	400 x 475 x 230	3.2 kW	G	402.00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 G	Staal/ Acier	600 x 400	600 x 475 x 230	6.4 kW	G	596.00 €
ROLLER GRILL	PSR 900 G	Staal/ Acier	900 x 400	900 x 475 x 230	9.6 kW	G	698.00 €
ROLLER GRILL	PSR 400 EE	Geëmailleerd/Email	400 x 400	400 x 475 x 230	3. kW	230/1V	464.00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 EE	Geëmailleerd/Email	600 x 400	600 x 475 x 230	6. kW	380/3V	622.00 €
ROLLER GRILL	PSR 900 EE	Geëmailleerd/Email	900 x 400	900 x 475 x 230	9. kW	380/3V	814.00 €
ROLLER GRILL	PSR 400 GE	Geëmailleerd/Email	400 x 400	400 x 475 x 230	3.2 kW	G	494.00 €
ROLLER GRILL	PSR 600 GE	Geëmailleerd/Email	600 x 400	600 x 475 x 230	6.4 kW	G	664.00 €
ROLLER GRILL	PSR 900 GE	Geëmailleerd/Email	900 x 400	900 x 475 x 230	9.6 kW	G	860.00 €