



Plancha Double Lisse Et Nervuree Gaz Cooktech

COOKTECH
Ref CT76SGGG

- L 600x P 700x H 900 mm
- Equipé d'un bac pour la récolte des jus de cuisson
- Robinet de sécurité avec thermocouple

Expédié sous 21 jours
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



1379.00 € HT

INFORMATIONS PRODUIT

Plancha Double Lisse Et Nervurée Gaz Cooktech

Ref: CT76SGGG

COOKTECH

LES LIGNES DE CUISSON COOKTECH



UNE LIGNE DE CUISSON COMPLETE

La **ligne de cuisson COOKTECH**, entièrement conçue en Italie, est née d'une large expérience dans le secteur. La gamme de cuisson présente un vaste choix d'**appareils modulaires** : fourneaux à gaz et électriques avec fours GN 1/1 et 2/1, friteuses, grillades, grills pierre de lave, **planchas professionnelles**, cuiseurs à pâtes, bain-marie, chauffe pommes frites et éléments neutres.

Les équipements de la gamme COOKTECH **s'intègrent parfaitement** et valorisent chaque espace en cuisine.



DES EQUIPEMENTS CHR ECONOMIQUES & ERGONOMIQUES

Technologie et professionnalisme se conjuguent au sein des **lignes de cuisson COOKTECH** avec l'**optimisation des coûts et des consommations**, pour obtenir des résultats d'exception.

Economiques, elles sont également ergonomiques. La **ligne de cuisson COOKTECH** dispose de **manettes ergonomiques** au design linéaire, pour une prise sûre et précision maximale dans la régulation des températures. Les plans et cuves sont embouties pour **faciliter le nettoyage** de tous les éléments.



UNE SOLUTION DE CUISINE INTELLIGENTE

Les **lignes de cuisson COOKTECH** représente une formule jeune pour une **restauration avant-gardiste**, idéal pour qui recherche des **hautes performances** en matière de fiabilité, essentialité, sécurité et design avec l'avantage d'un **excellent rapport qualité/prix**.

Il est à noter que les **planchas professionnelles** sont dotées d'un **bac pour la récolte des jus de cuisson**.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La **plaque à snacker professionnelle COOKTECH CT76SGGG** est équipée d'une plaque **mixte lisse et nervurée** sur baie libre et monte rapidement en température grâce à sa **puissance de 7000W**. La plaque de cette **plancha professionnelle** est réchauffée par un brûleur en acier inox avec veilleuse et allumage piézo-électrique. Le contrôle de la température de la **plaque à snacker** est obtenu au moyen d'un robinet de sécurité avec thermocouple, avec réglage progressif de la puissance.

Cette **plancha professionnelle** est équipée d'un robinet de sécurité avec thermocouple. Elle garantit une cuisson rapide, saine et en toute sécurité des éléments. **Facile à nettoyer** grâce à son bac pour la récolte des jus de cuisson et les plans et cuves embouties, cette **plancha professionnelle** est la meilleure alliée des restaurants, brasseries et snacks !

Plancha	Gaz*
Dimensions de la plaque	490 x 560 mm
Epaisseur de la plaque	6 mm
Epaisseur du plan de travail	10 dixième
Brûleur	Acier inox avec veilleuse
Allumage	Piézo-électrique
Puissance	7 kW
Contrôle de la température	Thermostat avec réglage progressif
Construction	Acier inox
Dimensions	L 600x P 700x H 900 mm

***Gaz de ville**, injecteur butane/propane fourni

