

LES PACKS équipés



Choisissez votre pack sur www.plancha-planet.fr



OUTDOOR COOKING



PLANCHAS & CUISINES D'EXTÉRIEURES

Retrouvez toutes nos planchas et nos tables de cuisson sur www.plancha-planet.fr

ACCESSOIRES DE PROS...



OUTDOOR COOKING



Votre revendeur



Ref. Produits 2024

Fabriqué en Italie

www.plancha-planet.fr

POURQUOI CHOISIR PLANCHA PLANET ?

100% INOX qualité alimentaire

OUTDOOR COOKING



UNE CUISSON PROFESSIONNELLE POUR TOUS...

- Fabrication en inox 304 alimentaire^{(1) (2)}
- L'inox 304 alimentaire est utilisé en restauration professionnelle : respect des goûts, hygiène garantie, et variation de température rapide pour un travail culinaire de qualité
- Plaques de cuisson d'une épaisseur de 5mm avec renforts en X fixés par des vis en titane
- Il est possible de couper, racler, travailler sur nos plaques
- Nos plaques ne subiront aucun phénomène de culottage évitant donc l'apparition de goûts et odeurs des cuissons précédentes (Contrairement aux plaques en fonte émaillée)

(1) planchas ALFA en inox 430. (2) brûleurs à bandes larges en acier galvanisé.

L'inox 430 contient du fer et s'oxydera au contact de l'humidité, du sel et du chlore.

Les inox 304 et 316 ont une durée de vie sans limite.

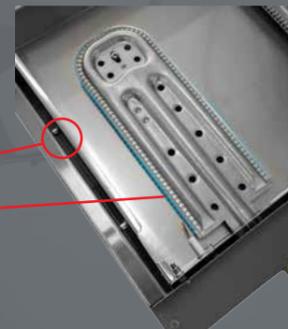
Comment vérifier ? Un aimant s'accroche sur l'inox 430 mais pas sur l'inox 304 ou 316.

VOS CRITÈRES DE CHOIX :

- Plancha classique facile à poser ou à installer grâce au packs.
- Alimentation Propane, Butane, Gaz de ville, Electricité
- Largeur de plaque de cuisson : 55 cm, 60 cm, 80 cm
- Nombre de brûleurs : 2 ou 3
- Types de plaque : Plaque lisse ou Plaque lisse-Rainurée qui permet de marquer les aliments
- Accessoires disponibles : Chariot, Housse, Par-cuisson, Capot, Feu Gaz...
- Tous les accessoires sont sur www.plancha.planet.fr

CARACTÉRISTIQUES

- Larges récupérateurs de graisses grande contenance
- Résistant à la corrosion, rouille, écaille, oxydation
- Double caisson de chauffe évitant que la structure extérieure ne surchauffe pour concentrer la chaleur sur la plaque
- Larges brûleurs à bande avec flamme réglable
- Garantie : 3 ans pour les structures, 10 ans pour les plaques (sauf ALFA : 3 ans l'ensemble)
- Pièces détachées disponibles pendant 15 ans



Série ALFA GAZ



Pieds réglables en hauteur
Témoin de flamme
Piezzo allumage

ALFA - Gaz

Puissance



CHEF 55 - Gaz

Puissance - Inox 304 Alimentaire - Allumage électronique



Série CHEF GAZ

Surface de cuisson lisse, ou lisse et rainurée pour marquer les aliments.



Pieds réglables en hauteur
Piezzo allumage électronique
Témoin de flamme
Récupérateur de graisse

CHEF 80 - Gaz

Puissance - Inox 304 Alimentaire - Allumage électronique



Série CHEF ELEC

Confort d'utilisation et cuisson maîtrisée.



Pieds réglables en hauteur
Récupérateur de graisse
Réglage précis

CHEF 55 & 80 - Elec

Puissance - Inox 304 Alimentaire - Réglage précis de la température



#	ALFA 600	ALFA 800	CHEF 55	CHEF 55	CHEF 80	CHEF 80	CHEF ELEC 55	CHEF ELEC 80
Plaque	Lisse	Lisse	Lisse	Lisse/Rainurée	Lisse	Lisse/Rainurée	Lisse	Lisse
Ref.	201185	201045	201136	201137	201138	201139	240005	240006
Watts	2 brûleurs 5600 Watts	3 brûleurs 8400 Watts	2 brûleurs 5600 Watts	2 brûleurs 5600 Watts	3 brûleurs 8400 Watts	3 brûleurs 8400 Watts	Electricité 2080 Watts	Electricité 3120 Watts
plaque	60x40 cm	79x40 cm	53x40 cm	53x40 cm	79x40 cm	79x40 cm	53x40 cm	79x40 cm
Nbre de convives	19 Kg 2-6	30 Kg 6-12	20 Kg 2-6	20 Kg 2-6	30 Kg 6-12	30 Kg 6-12	20 Kg 2-6	30 Kg 6-12