

> Fiche technique

La plancha à induction

Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, associée à la technologie à induction, cette nouvelle plancha est le rêve de tout cuisinier. Il suffit de régler la température désirée et la cuisson s'effectuera à une température constante, avec un écart maximal de 0,5°C.

La température de la surface de cuisson est constamment mesurée et adaptée. La nouvelle technologie RTC (Real temperature control) réagit rapidement et veille au maintien de la température désirée, même si l'on prépare un grand nombre de produits en même temps. La distribution d'énergie est adaptée instantanément et rapidement afin d'éviter les variations de température.

La plancha à induction est idéale pour les restaurants, hôtels, cuisines de collectivités, traiteurs, salles de fêtes... Un outil indispensable dans chaque cuisine!

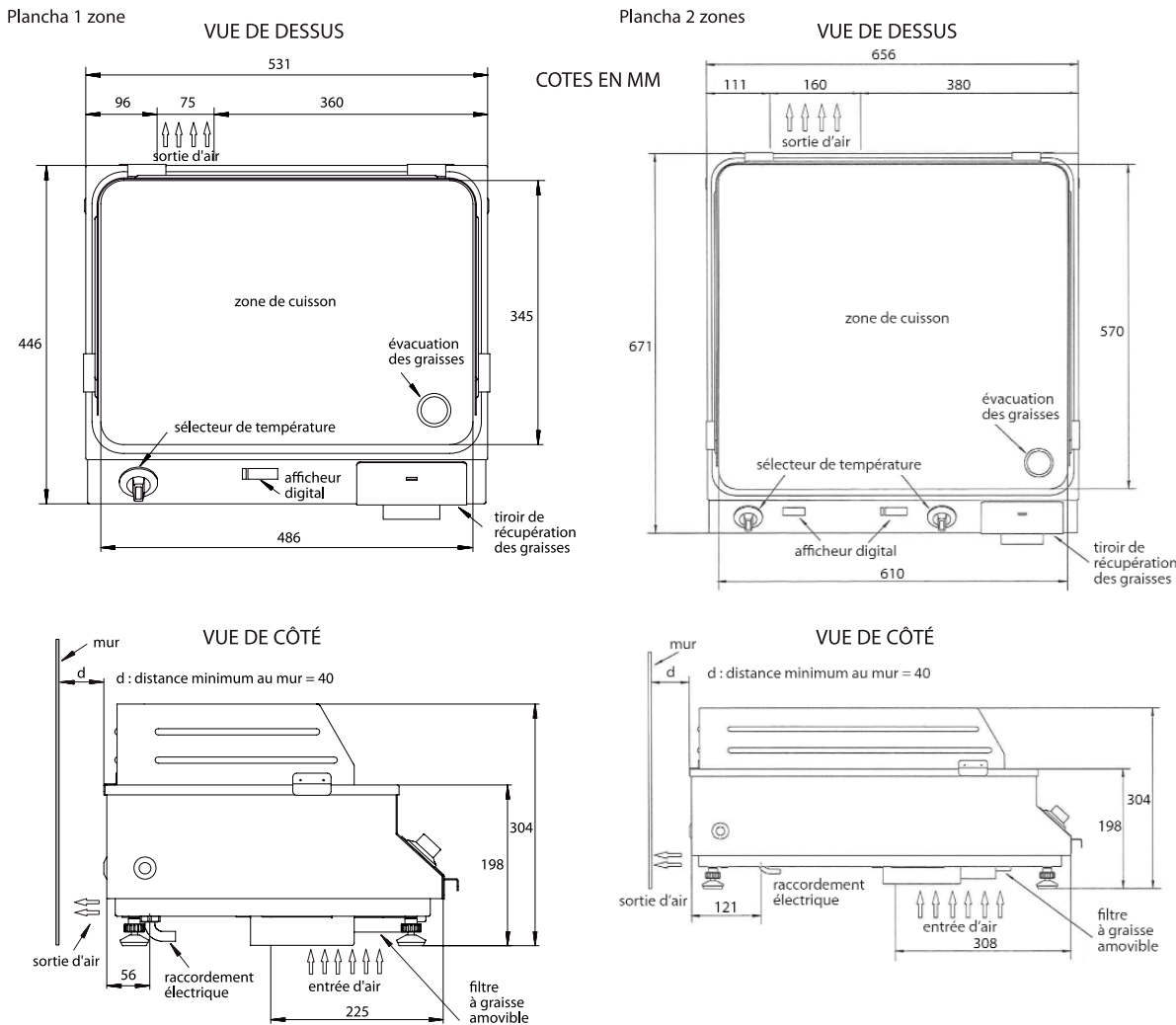


Equipements de série

- Plancha à simple ou double zone, à température séparée et à régulation distincte
- Construction inox
- Surface de cuisson en HPCR-inox, emboutie et enchâssée dans la partie supérieure
- Technique RTCSTM de contrôle et de régulation de la température en temps réel
- Réglage de la température de 0°C à 230°C par sélecteur rotatif gradué
- Chauffage rapide de 0°C à 200°C en moins de 5 mn
- Gestion la température au degré près
- Surveillance électronique de l'apport en énergie
- Technique pilotée par micro-processeur
- Témoin de chaleur résiduelle après extinction de la plaque
- Tiroir amovible de récupération des graisses
- Filtre à graisse lavable en machine
- Cadre de protection anti-éclaboussures
- Raclette de nettoyage
- Pieds réglables en hauteur

Option

- Version encastrable



Caractéristiques techniques

MODÈLE	TYPE	DIMENSIONS (LxBxH)	PLAQUE mm	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)
SH/GR 3500	simple zone	531 x 446 x 198	486 x 345	3,5 mono - 16 A	24
SH/GR 5000	simple zone	531 x 446 x 198	486 x 345	5 tri+N+T - 8 A	25
SH//DU/GR 7000	double zone	656 x 671 x 198	610 x 570	7 tri+N+T - 10 A	45
SH//DU/GR 10000	double zone	656 x 671 x 198	610 x 570	10 tri+N+T - 15 A	47

Accessoires

Cadre de protection 1 zone
Cadre de protection 2 zones
Spatule de cuisson
Eponge de nettoyage

> Caractéristiques générales



La Plancha est idéale pour **griller tous les produits** tels que viandes, poissons, légumes... Le travail se fait dans une ambiance agréable, sans émanation de chaleur au-dessus du plan de cuisson, apportant ainsi un grand confort au cuisinier.

La plaque **chauffe uniformément** 100 % de sa surface à 0,5°C près sans perte d'énergie sur les bords ou de surchauffe au centre, d'où une parfaite homogénéité de cuisson. Les produits conservent tous leurs sucs (rendement constaté sur les pièces de viande : +20 %).

Même pendant une utilisation intensive, que l'appareil soit utilisé pour une ou trente portions à la fois, le résultat et les temps de cuisson sont constants.

De plus, une faible température de rayonnement de la plaque à rôtir favorise l'ambiance de travail. Inutile d'entretenir une batterie de casseroles, de poêles ou de récipients nécessaires à la cuisine.

La cuisson se fait directement sur la plaque : **moins de récipients à nettoyer, moins de consommation d'eau !**



Le nettoyage est aisé grâce au choc thermique provoqué par un déversement de glaçons sur la plaque encore chaude, suivi d'un nettoyage à la raclette. Un tiroir permet de récupérer facilement les graisses et les salissures.

Plancha à simple ou double zone, à **température séparée et à régulation distincte**, il est possible de cuire des mets aussi différents que poissons et viandes sans mélanger les saveurs.

Le besoin en énergie nécessaire à la cuisson est modulé automatiquement par un micro-processeur en fonction des quantités de pièces à griller. La consommation ne dure que le temps de la cuisson !

La température est surveillée et réglée **électroniquement** (système RTCSTTM) avec un affichage réel de la température pour chaque zone de chauffe.

- Préparation d'un grand nombre de produits (différents) en même temps sur une petite surface.
- Moins d'utilisation de matières grasses.
- Economie de temps: il n'est plus nécessaire d'attendre que la poêle soit chaude ou le beurre bruni... on peut commencer à cuire directement.
- Idéal pour les petites cuisines.
- Récupération rapide du coût de l'appareil grâce aux économies importantes réalisées (moins de consommation d'énergie, moins d'heures de travail, moins de vaisselle, moins de matières grasses, pas de poêles...).
- Facile à déplacer.

> Les avantages de la plancha à induction



Mise en oeuvre ultra-rapide
3 à 5 min pour être prêt à servir !

Répartition uniforme
de la chaleur et maintien un température constant.

Economie d'énergie: 80% la consommation ne dure que le temps de la cuisson.

Pas d'écoulement d'albumine et d'eau lors de la cuisson



Simple ou double zone intelligente

Travail sans stress :
régulation électronique
de la température en temps réel.

Augmentation de la rentabilité
20 à 30% : perte de poids insignifiante



Pas de dégagement de fumée

Pas de carbonisation des graisses ou de transfert d'odeurs et de saveurs

Idéal pour les
cuissons délicates comme le foie gras



Nettoyage aisé
Plus de récipients à nettoyer

