



CARACTÉRISTIQUES :

Energie	Electrique - Radiants	Electrique - Radiants		Electrique - Résistances	Electrique - Radiants	
Plaque de cuisson	Inox (57x34)	Fonte émaillée (50x35)		Fonte émaillée (60x40)	Fonte émaillée (60x40)	
Châssis	Inox 430 brossé	Duo (acier/inox)	Inox 430 brossé	Duo (acier/inox)	Duo (acier/inox)	Inox 304 brossé
Récupérateur des jus de cuisson en inox	Carré - «push pull» (dissimulé en façade)	Carré (dissimulé sur le côté gauche)		Rectangle (dissimulé sur le côté gauche)	Carré - «push pull» (dissimulé en façade)	

LES PLUS :

T° maximale atteignable (mesurée dans notre atelier à T° ambiante)	250°C	250°C	250°C	300°C	
Durée montée en T°	12 min	12 min	12 min	9 min	
Zones de chauffe indépendantes	1	1	2	2	
Récupérateur intégré (système "pull push")	oui	non	non	oui	
Avantages châssis inox	Résistant à la corrosion et à l'air marin	-	Résistant à la corrosion et à l'air marin	-	Résistant à la corrosion et à l'air marin
Sécurité thermocouple	non	non	non	non	
Couvercle de protection	oui	oui	oui	oui	

GARANTIES :

Plaque				
Résistance / Radiants				
Châssis				

COMPATIBILITE :

Couvercles (version 60 cm)	LA PLANCHA INOX +	LA PETITE FRANÇAISE ●	-	Allure ● +
Chariots (plancha encastrée)	LA PLANCHA INOX ● +	-	-	Amalia ● +, Pure ● ● ● ● ●
Dessertes (plancha posée) ** Recommandées	-	-	-	Pure ● ● ● ● ●, Pure XL ● ● ● ● ●, Allure ● ● ● ● ●, Tapas ● ● ● ● ●, Cuisine ● ● ● ● ●, Ingénieuse ● ● ● ● ●

