



Plancha Professionnelle au Gas

Plaque Chrome Dur 18 mm



6-8 PERSONNES

Réf.: CHR-60

Surface de cuisson 60 x 40 cm

Dimensions plancha: 60 x 41 x 23,5 cm

Volume bac à graisse: 0,7 L

Poids: 50 kg

Puissance 6,6 kW

Prix: 1.030 € HT (offre spéciale, nous contacter)



Une plaque au chrome dur se différencie des autres plaques par un effet miroir. La qualité de saisie d'une viande y est exceptionnelle. En cours de service il est facile de la nettoyer à chaud en la déglaçant. En fin de service il n'est pas nécessaire de la huiler, la couche de chrome évite à la plaque de rouiller. Un plancha avec plaque au chrome dur est la plancha professionnelle par excellence! Plus la plaque est épaisse, meilleure sera son inertie. 18 mm d'épaisseur est excellent pour une plancha.

8-10 PERSONNES

Réf.: CHR-75

Surface de cuisson 75 x 40 cm

Dimensions plancha: 75 x 41 x 23,5 cm

Volume bac à graisse: 1,0 L

Poids: 60 kg

Puissance 6,6 kW

Prix: 1.191 € HT (offre spéciale, nous contacter)



Plaque Chrome Dur 18 mm



10-12 PERSONNES

Réf.: CHR-90

Surface de cuisson 90 x 40 cm

Dimensions plancha: 90 x 41 x 23,5 cm

Volume bac à graisse: 1,2 L

Poids: 75 kg

Puissance 9,9 kW

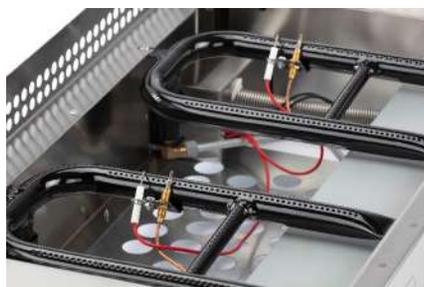
Prix: 1.430 € HT (offre spéciale, nous contacter)



- Plaque de cuisson fixe de 18 mm d'épaisseur en alliage acier recouvert de chrome dur 96µ.
- Valve thermostatique.
- Rebords 4 cm de haut.

- Fonctionne au gaz butane, propane et gaz de ville.
- Récupérateur de graisse frontal.
- Allumage piezzo électronique.
- Structure tout inox.

- 2 ou 3 brûleurs en forme de H (soit 4 ou 6 lignes de feu).
- Thermocouple de sécurité.
- Consommation éco-responsable.



Les brûleurs Simogas sont en forme H, offrant ainsi 2 lignes de feu chacun. Cela permet d'obtenir une chaleur la plus uniforme possible sur la plaque de la plancha. La distance entre la flamme et la plaque de cuisson a été fortement réduite par rapport aux autres planchas du marché, ce qui minimise la déperdition énergétique et optimise la consommation de gaz.

Plancha Professionnelle Électrique

Plaque Acier Rectifié 12 mm



6-8
PERSONNES

Réf.: REC-E6o

Surface de cuisson 60 x 40 cm

Dimensions plancha: 60 x 41 x 23,5 cm

Volume bac à graisse: 0,7 L

Poids: 35,5 kg

Puissance 3,4 kW (16A)

Prix: 655 € HT (offre spéciale, nous contacter)



- Plaque de cuisson fixe de 12 mm d'épaisseur en acier réctifié.
- 2 résistances électriques.
- Rebords de 5 cm de haut.
- 2 boutons thermostat.
- Récupérateur de graisse frontal.
- Interrupteur frontal.
- Structure tout inox.

Plaque Acier Laminé 6 mm



4-6
PERSONNES

Réf.: MOB-45

Surface de cuisson 47,5 x 44,5 cm

Dimensions plancha: 52,5 x 38 x 10 cm

Volume bac à graisse: 0,4 L

Poids: 11,5 kg

Puissance 2,4 kW (16A)

Prix: 372 € HT (offre spéciale, nous contacter)



Cette placha compacte est l'équipement idéal pour une cuisine mobile (traiteur, food truck...). Les 2 poignées latérales permettent une bonne prise en main pour le transport.

Différences entre les plaques de cuisson

	DESCRIPTION	ÉPAISSEUR	INERTIE	MONTÉE TEMPÉRATURE*	QUALITÉ SAISIE	NETTOYAGE
CHROME DUR	Acier recouvert de Chrome 96µ	18 mm	★★★★★	25 minutes	★★★★★	Déglçage sur plaque chaude.
ACIER RECTIFIÉ	Acier polie	12 mm	★★★★★	15 minutes	★★★★★	Déglçage sur plaque chaude et huiler après chaque utilisation.
ACIER LAMINÉ	Acier au carbon massif	6 mm	★★★★★	5 minutes	★★★★★	

(*) 300°C



Grille anti-projections

Pour plancha 60 et 75 cm

Se pose facilement sur la plancha et se retire aussi facilement pour le nettoyage. Ce dispositif est composé de la paroi tout inox et d'une grille.

Réf.	Info	Prix HT*
GRI60	Pour plancha 60 cm	137,00 €
GRI75	Pour plancha 75 cm	137,00 €



Couvercle pour plancha

60, 75 et 90 cm

Ouvert, il protège des éclaboussures. Fermé, il protège votre plancha grâce à sa structure rigide qui recouvre la plaque de cuisson.

Réf.	Poids	Plancha	Prix HT*
COUV60	6,5 kg	60 cm	116,50 €
COUV75	8,5 kg	75 cm	129,00 €
COUV90	10,5 kg	90 cm	162,00 €



Chariot tout inox

Pour planchas 60, 75 et 90

Composé de 4 roues, d'un caisson arrière pour dissimuler la bouteille de gaz, d'une étagère intérieure et de 2 tablettes latérales amovibles.

Réf.	Info	Dim.(cm)	Prix HT*
CHAR	60-75 cm	133 x 41 x 83,5	491,00 €
CHAR90	90 cm	150 x 40 x 90	541,00 €



Housse plancha & chariot

60 et 75 cm

Cette housse PVC et doublées en polyeste englobe intégralement l'ensemble plancha et chariot.

Réf.	Plancha	Prix HT*
HOUS60	60 cm	70,75 €
HOUS75	75 cm	75,00 €



Housse pour plancha

60 et 75 cm

Conçues en PVC et doublées en polyester, cette housse recouvre la plancha (seulement) et la protège de la poussière et/ou des intempéries.

Réf.	Plancha	Prix HT*
HOUS60s	60 cm	45,75 €
HOUS75s	75 cm	49,90 €



Cloche de cuisson

Ø 26 ou 32 cm

C'est l'accessoire indispensable pour maintenir au chaud des aliments et varier les type de cuisson (étouffée ou fumage)..

Réf.	Ø Cloche	Prix HT*
CL26	26 cm	45.00 €
CL32	32 cm	70.00 €



Pince

30 cm de long

Pince Inox, poignée silicone.

Réf.	Prix HT*
PINCE	17,50 €



Spatules

16 x 8 cm ou 12 x 8 cm

Lame Inox avec poignée en polypropylène

Réf.	Dimensions	Prix HT*
SPA16-8	16 x 8 cm	17,50 €
SPA12-8	12 x 8 cm	17,50 €



Spatule poisson

16x8 cm

Spatule grand format pour retourner les poissons sans les abimer. Lamie Inox, poignée polypropylène.

Réf.	Dimension	Prix HT*
SPA-FISH	16x8 cm	17,50 €



Spatule d'entretien

16x8 cm

Accessoire indispensable pour gratter et nettoyer votre plaque sans la rayer.

Réf.	Dimension	Prix HT*
SPA-ENT	16x8 cm	15,50 €



Produits CATALOGUE

CONTACT

Sous Vide Consulting
Gutenbergstr. 10
73760 - Ostfildern - Allemagne
Tel Fr: +33 (0)603284291
Tel Al: +49 15903034727
Email: info@sousvideconsulting.com
www.sousvideconsulting.fr



(*) tous les prix sont HT (TVA applicable 19%), hors frais de livraison et valides jusqu'au 01/06/2023

V 5.4 (01/2023) - Copyright 2023 - Sous Vide Consulting ©