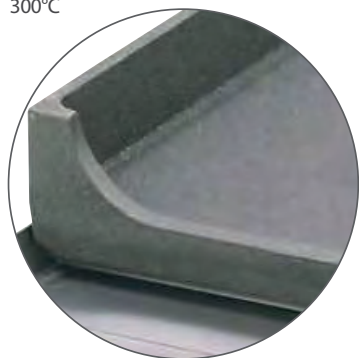


# Plancha professionnelle FONTE / CAST-IRON plancha grill



300°C



FONTE / CAST-IRON

**Le + de la fonte :** accumulation de la température et, avec suffisamment de puissance, restitution de l'énergie pendant la cuisson.

**The best of the cast iron:** accumulation of temperature and, with enough power, release of energy during cooking.

- 1 ou 2 zones de cuisson avec commandes indépendantes.
- Préchauffage = 15 min.
- Entretien à la spatule Evacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine.

### Version électrique :

1 or 2 résistances Incoloy, 1 or 2 commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.



PSF 400 E

1 zone de cuisson / 1 cooking area



Couvercle de cuisson à l'étouffée CV53175 /  
Cover for steamed cooking CV53175



PSF 600 E

2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Grilles de cuisson GR53175 et GR53176 /  
Cooking grids GR53175 et GR53176

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight
PSF 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg
PSF 600 E	3.5 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg

- 1 or 2 independent cooking zones.
- Preheating = 15 min.
- Cleaning with spatula, Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

### Electric version :

1 or 2 Incoloy heating elements, 1 or 2 commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.