



QPL550 Plancha-Gril Cook & Serve bi-zone Riviera & Bar

Fabricant: Riviera & Bar

Modèle: RBQPL550

€179,99



DÉSCRIPTION

Avec la **Plancha-Gril *Cook & Serve* bi-zone**, vous avez l'assurance d'**une cuisson parfaite** et d'**un service parfait en intérieur comme en extérieur !**

Sa surface de cuisson **de 50 x 30 cm (1500 cm²)** et ses **6 niveaux de température** par zone permettent de cuire toutes sortes d'émincés et de pièces de viandes.

Le concept ***Cook & Serve***

Avec nos **planchas et planchas-grils *Cook & Serve***, au **design exclusif** (modèle déposé), vous avez l'assurance d'**une cuisson parfaite** et d'**un service parfait en intérieur comme en extérieur !**

Ainsi, la **préparation peut se faire en cuisine** pour éviter d'incommoder les convives avec les odeurs de cuisson.

Il suffit ensuite de **retirer la plaque à l'aide des poignées** et de la **poser au milieu de la table** pour un **service direct**.

Lors du retrait de la plaque, le **tiroir collecteur reste fixé au support**, permettant ainsi de recueillir les

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

graisses même lors du service à table.

Et les aliments restent chauds grâce à l'**inertie des résistances intégrées**.

Cuisson conviviale et polyvalente

Grâce à sa **surface de cuisson de 50 x 30 cm (1500 cm²)**, il est possible de **cuire différents aliments**.

Ses **2 zones de chauffe réglables séparément** (Plancha et Gril) permettent une cuisson simultanée de différents aliments :

- Fruits de mer, crustacés, émincés, légumes, œufs...
- Viandes, poissons, brochettes, grillades...

Cuisson rapide et performante

Sa **plaque massive en fonte d'aluminium** intègre une **résistance** pour une meilleure diffusion de la chaleur.

Elle est équipée de **2 boutons thermostat indépendants** qui proposent chacun **6 niveaux de température par zone** :

- **Position 1** : chauffe lente/maintien au chaud
- **Position 2** : chauffe moyenne/réchauffage
- **Position 3** : chauffe rapide/réchauffage
- **Position 4** : majorité des légumes et fruits, fines tranches de viande, fruits de mer, oeufs, fromages...
- **Position 5** : légumes en bouquets, légumes à peau fine, légumes en fines tranches, morceaux de viande, pâtes spécifiques...
- **Position 6** : majorité des poissons, crustacés et fruits de mer, hamburgers, filets de boeuf, fettina, crustacés...

Confort d'utilisation

Sa plaque de cuisson est équipée d'un **revêtement antiadhésif sans PFOA** : ce qui nécessite peu voire pas de graisse.

La plaque de cuisson et le tiroir collecteur des graisses sont **compatibles lave-vaisselle**.

Détails complémentaires

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		

- Caisson et poignées avec un habillage inox satiné.
- **Interrupteur** Marche/Arrêt 0 Watt.
- **Voyants de préchauffage et de température bicolores** (rouge et bleu).
- **Cordon d'alimentation** extra-long 1,8 mètre.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir, Zilver
Hauteur	13 cm
Largeur	54 cm
Matière	Acier inoxydable, ALUMINIUM
Profondeur	32 cm

Confort

Longueur de la corde	1,8 m
Surface du gril	50 x 30 cm

Entretien & Nettoyage

Plaque résistante au lave-vaisselle	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	-------------------------------------

Général

Electrique	<input checked="" type="checkbox"/>
Nombre de personnes	8

Sécurité

Voyant lumineux	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------	-------------------------------------

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ