



Plancha électrique profondeur (GECIK2OA00) Krampouz

DESCRIPTION :

Gagnez en efficacité avec la plancha électrique Krampouz, idéale pour le snacking intensif. Cuisson rapide, homogène et maîtrisée grâce à ses 3 600 W et sa température réglable jusqu'à 300 °C. Son format compact s'intègre parfaitement derrière un comptoir ou sur un plan de travail réduit.

Professionnels exigeants, optez pour la fiabilité d'une fabrication française signée Krampouz.

SPÉCIFICATIONS:

Énergie	Électrique
Nombre de zones de cuisson	1 zone
Type de plaque	Inox (avec base en aluminium pour conductivité thermique)
Surface de cuisson	34 × 64 cm
Puissance	3 600 W
Plage de température (thermostat)	de 50 °C à 300 °C
Tension / alimentation	220-240 V
Dimensions externes (L × P × H)	40 × 69 × 26,6 cm
Poids	19 kg
Bac de récupération	45 cl, grand bac amovible frontal
Pieds réglables	2 pieds réglables à l'arrière
Témoin lumineux / indicateur de chauffe	Oui – témoin de chauffe, voyant de mise sous tension ; le témoin s'éteint quand la température est atteinte

EN SAVOIR PLUS:

Avantages pour votre point de vente

- Gain de place : profondeur maîtrisée, dossier haut favorisant les éclaboussures, parfait pour installation dans un espace réduit.
- Polyvalence de cuisson : une zone de cuisson unique, mais adaptée à divers produits (viandes, poissons, légumes, snacking).
- Rapidité & efficacité : puissance élevée + matériau inox/aluminium $\Rightarrow$ rendement optimal pour service rapide.
- Hygiène et entretien simplifiés : composants amovibles, inox nettoyable, collecte des jus, toute l'ergonomie est pensée pour faciliter le nettoyage.

Foire aux questions:

Cette plancha est-elle adaptée à une utilisation en food-truck ou en petit espace ?

Oui, son format compact avec une profondeur optimisée (40 × 69 cm) est idéal pour les cuisines exiguës, les food-trucks ou les espaces de travail réduits. Elle offre une grande surface de cuisson tout en s'intégrant facilement sur un plan de travail standard.

Quel type de cuisson peut-on réaliser avec cette plancha ?

Grâce à sa température réglable de 50 °C à 300 °C, elle permet de cuire une grande variété d'aliments : viandes, poissons, légumes, œufs, crustacés, etc. Elle est particulièrement efficace pour les cuissons rapides et maîtrisées.

Est-elle facile à nettoyer après utilisation ?

Oui, la plaque en inox est facile à dégraisser, même à chaud. Le bac récupérateur de jus (45 cl) est placé à l'avant pour un accès rapide et un nettoyage simplifié. Le châssis inox facilite également l'entretien.

Combien de temps met-elle à chauffer ?

Grâce à ses 3 600 W de puissance et à sa plaque en inox sur base aluminium, la montée en température est rapide. Elle atteint la température souhaitée en quelques minutes seulement, selon le niveau réglé sur le thermostat.

Cette plancha est-elle réparable ou garantie ?

Oui, elle est garantie 1 an et conçue pour durer : Krampouz s'engage sur une réparabilité de 15 ans, avec des pièces détachées disponibles sur demande. Un véritable gage de fiabilité pour les professionnels.