

# La plancha Espagnole

Simogas

La vraie cuisine à la plancha espagnole a de multiples avantages sur celle au barbecue classique.

Elle élimine le risque de brûlure des aliments en contact avec le feu, mais encore le risque d'incendie en zone forestière. Quant à son fonctionnement, la plancha espagnole atteint la bonne température de cuisson en moins de 10 minutes. Une fois la cuisson terminée vous n'avez ni à éteindre les braises ni à vous en débarrasser. Le nettoyage final est ainsi facilité et ne prend pas plus de 5 minutes.

**Plus de temps libre. Meilleur respect de l'environnement. Alimentation plus saine**

Les aliments tels que viandes, légumes ou poissons se cuisent sur la plaque légèrement huilée et conservent ainsi toute leur saveur et leurs propriétés.



## Plancha Simogas Série EVOLUTION

- Fabriquée en acier inoxydable.
- Plaques amovibles en acier laminé au carbone de 6mm d'épaisseur à bords relevés, qui est l'un des matériaux préférés des chefs cuisiniers professionnels et celui traditionnellement utilisé pour les planchas espagnoles.
- Pellicule alimentaire de protection contre possible oxydation de les plaques avant sa première utilisation.
- Equipée d'une grille d'aération protégeant la flamme du vent.
- Bac de récupération des graisses aux formes arrondies.
- Entretien minimum, à savoir: uniquement protéger les plaques de cuisson d'une pellicule d'huile après chaque utilisation. Vous pourrez de cette façon bénéficier pendant beaucoup plus longtemps des bienfaits de la véritable cuisine à la plancha.
- Brûleurs destinés pour éviter les zones froides, d'une forte puissance et d'une grande longévité. Forte puissance pour maintenir une température de plus de 300° sur toute la surface de les plaques de cuisson, avec une répartition optimale de la chaleur.
- Equipées d'une soupape de sécurité avec Thermocouple qui coupe la sortie du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Allumage piezzo.



Modèle EVO-1010

### PLANCHA MODULAIRE EN ACIER À GAZ

Modèles: EVO-1010, EVO-1250

Modèle	Dimensions des plaques	Puissance	Brûleurs
EVO-1010	(60+40) x 41	9,9 KW	3
EVO-1250	(75+50) x 41	9,9 KW	3

## Accessoires



CHARIOT INOX  
POUR LA PLANCHA



SPATULES

