



### DESCRIPTIF PRODUIT

#### **Plancha Tcha300P**

**275,00€**

**Plaque acier laminé 300X400**

**épaisseur 6mm**

**Puissance 2350W**

**Châssis Inox**

**Poids 11Kg**

**Normes CE**

**Garantie 1 an**

**Plancha au gaz, butane, propane, gaz de ville  
plaque acier 3 bords plaque à 90° pour faciliter la  
manipulation des aliments et le nettoyage**

**1 Brûleur inox en rampe**

**Allumage piezo**

**Sécurité thermocouple**

**Goulotte amovible inox à l'avant**

***TCHA TCHA  
Plancha***

#### Utilisation

**Huiler la plancha en fonction de la composition des aliments à cuisiner**

**Laisser chauffer la plaque entre 5 et 8 minutes**

**Jouer sur les deux positions de chauffe**

#### Nettoyage

**Le nettoyage se fait par choc thermique**

**Après utilisation, rallumer la plancha, verser un verre d'eau froide (déglaçage)**

**A l'aide d'une spatule, ramener tout sur la goulotte avant**

**L'acier n'est pas fragile, vous pouvez racler énergiquement si besoin**

**Essuyer avec du papier absorbant**

**Utiliser du papier abrasif, pour les taches récalcitrantes**

#### Entretien

**Huiler légèrement et déposer sur la plaque une feuille de papier sulfurisé**

**Entreposer sous abri**



## DESCRIPTIF PRODUIT

### **Plancha Tcha500P**

**295,00€**

**Plaque acier laminé 510X410**

**Epaisseur 5mm**

**Puissance 3500W**

**Châssis Inox**

**Poids 18Kg**

**Normes CE**

**Garantie 2ans**

**Plancha au gaz, butane, propane, gaz de ville  
plaque acier 3 bords plaque à 90° pour faciliter la  
manipulation des aliments et le nettoyage**

**1 Brûleur en U**

**Allumage piezo**

**Sécurité thermocouple**

**Goulotte amovible inox à l'avant**

***TCHA TCHA  
Plancha***

### Utilisation

**Huiler la plancha en fonction de la composition des aliments à cuisiner**

**Laisser chauffer la plaque entre 3 et 5 minutes**

**Jouer sur les deux positions de chauffe**

### Nettoyage

**Le nettoyage se fait par choc thermique**

**Après utilisation, rallumer la plancha, verser un verre d'eau froide (déglaçage)**

**A l'aide d'une spatule, ramener tout sur la goulotte avant**

**L'acier n'est pas fragile, vous pouvez racler énergiquement si besoin**

**Essuyer avec du papier absorbant**

### Entretien

**Huiler légèrement et déposer sur la plaque une feuille de papier sulfurisé**

**Entreposer sous abri**

### En option :

**Chariot et couvercle**

**MGN Distribution 13 rue Montaut 65600 Séméac**

**[www.plancha.biz](http://www.plancha.biz)**



## DESCRIPTIF PRODUIT

### **Plancha Tcha800P**

**550,00€**

**Plaque acier laminé 800X400**

**épaisseur 6mm**

**7000W**

**Châssis Inox**

**Poids 26Kg**

**Normes CE**

**Garantie 2 ans**

**Plancha au gaz, butane, propane, gaz de ville  
plaque acier 3 bords plaque à 90° pour faciliter  
manipulation des aliments et le nettoyage  
3 Brûleurs inox en rampe indépendants  
Allumage piezo  
Sécurité thermocouple  
Goulotte amovible inox à l'avant**

## ***TCHA TCHA Plancha***

### Utilisation

**Huiler la plancha en fonction de la composition des aliments à cuisiner**

**Laisser chauffer la plaque entre 5 et 7 minutes**

**Jouer sur les deux positions de chauffe**

### Nettoyage

**Le nettoyage se fait par choc thermique**

**Après utilisation, rallumer la plancha, verser un verre d'eau froide (déglaçage)**

**A l'aide d'une spatule métallique, ramener tout, sur la goulotte avant**

**Essuyer avec du papier absorbant**

**Utiliser du papier abrasif, pour les taches récalcitrantes**

### Entretien

**Huiler légèrement et déposer sur la plaque une feuille de papier sulfurisé, pour éviter l'oxydation**

**Entreposer sous abri**

**Chariot et couvercle en option**

**MGN Distribution 13 rue Montaut 65600 Séméac**

**0689414321 [www.plancha.biz](http://www.plancha.biz)**



### DESCRIPTIF PRODUIT

#### **Plancha Tcha1200P**

**799,00€**

**Plaque acier laminé 1200X400**

**épaisseur 6mm**

**9000W**

**Châssis Inox**

**Poids 36Kg**

**Normes CE**

**Garantie 2ans**

**Plancha au gaz, butane, propane, gaz de ville  
plaque acier 3 bords plaque à 90° pour faciliter la  
manipulation des aliments et le nettoyage  
4 Brûleurs inox en rampe indépendants  
Allumage piezo  
Sécurité thermocouple  
Goulotte amovible inox à l'avant**

***TCHA TCHA Plancha***

#### Utilisation

**Huiler la plancha en fonction de la composition des aliments à cuisiner**

**Laisser chauffer la plaque entre 5 et 7 minutes**

**Jouer sur les deux positions de chauffe**

#### Nettoyage

**Le nettoyage se fait par choc thermique**

**Après utilisation, rallumer la plancha, verser un verre d'eau froide (déglaçage)**

**A l'aide d'une spatule métallique, ramener tout, sur la goulotte avant**

**Essuyer avec du papier absorbant**

**Utiliser du papier abrasif, pour les taches récalcitrantes**

#### Entretien

**Huiler légèrement et déposer sur la plaque une feuille de papier sulfurisé, pour éviter l'oxydation**

**Entreposer sous abri**

**MGN Distribution 13 rue Montaut 65600 Séméac**

**0689414321 [www.plancha.biz](http://www.plancha.biz)**



### DESCRIPTIF PRODUIT

#### **Plancha Tcha600CDP**

**990,00€ TTC**

**Plaque Chrome dur 600X400**

**épaisseur 15 mm**

**Puissance 6000W**

**Composition tout Inox**

**Poids 45Kg**

**Normes CE**

**Garantie 2ans**

**Plancha au gaz, butane, propane, gaz de ville**  
**plaque chrome dur**  
**épaisseur chrome 50µ**  
**Châssis inox**  
**3 ridelles inox à 90° pour faciliter la manipulation des**  
**aliments et le nettoyage**  
**Nettoyage par simple déglacage**  
**2 Brûleurs inox en rampe indépendants**  
**Allumage piezo**  
**Sécurité thermocouple**  
**2 sorties gaz**  
**Goulotte inox amovible en face avant**  
**Pieds réglables**

***TCHA TCHA***  
***Plancha***

### Utilisation

Huiler la plancha en fonction de la composition des aliments à cuisiner  
Laisser chauffer la plaque entre 5 et 7 minutes  
Jouer sur les deux positions de chauffe

### Nettoyage

Le nettoyage se fait par choc thermique  
Après utilisation, rallumer la plancha, verser un verre d'eau froide où glaçons  
(déglacage)  
A l'aide d'une spatule inox, ramener tout sur la goulotte avant  
Essuyer avec du papier absorbant  
Ranger sous abri, après utilisation



### DESCRIPTIF PRODUIT

#### **Plancha Tcha800CDP**

**1190,00€**

**Plaque chrome dur 800x400**

**épaisseur 15 mm**

**Puissance 9000W**

**Composition tout Inox**

**Poids 52 Kg**

**Normes CE**

**Garantie 2 ans (pièces)**

**Plancha au gaz, butane, propane, gaz de ville**  
**plaque chrome dur**  
**épaisseur chrome 50µ**  
**Châssis inox**  
**3 ridelles inox à 90° pour faciliter la manipulation des**  
**aliments et le nettoyage**  
**Nettoyage par simple déglçage**  
**3 Brûleurs inox en rampe indépendants**  
**Allumage piezo**  
**Sécurité thermocouple**  
**2 sorties gaz**  
**Goulotte inox amovible en face avant**  
**Pieds réglables**

***TCHA TCHA***  
***Plancha***

### Utilisation

Huiler la plancha en fonction de la composition des aliments à cuisiner

Laisser chauffer la plaque entre 5 et 6 minutes

Jouer sur les deux positions de chauffe

### Nettoyage

Le nettoyage se fait par choc thermique

Après utilisation, rallumer la plancha, verser un verre d'eau froide, ou glaçons (déglçage)

A l'aide d'une spatule ramener tout sur la goulotte avant

Essuyer avec du papier absorbant

Ranger sous abri, après utilisation