

Choisissez la plancha inox Lüchinger,  
 choisissez la meilleure qualité!



**AVANTAGES  
 DE L'ACIER INOXYDABLE**

- > facile à nettoyer
- > fabrication robuste
- > hygiénique
- > ne rouille pas
- > résiste au temps

**AVANTAGES  
 DE LA PLANCHA LÜCHINGER**

- > prêt à cuire en 8 minutes
- > ne fait pas de fumée
- > cuisine simple et rapide
- > se nettoie facilement en quelques minutes
- > la cuisine à la plancha, un vrai plaisir à partager entre amis



Plusieurs couvercles  
 sont disponibles



Plaque de cuisson inox  
**épaisseur 6 mm**  
 lisse ou lisse/rainurée



Réchauds à gaz à poser  
 ou sur le chariot



Friteuse électrique  
 sur le chariot

Planchas inox disponibles en plusieurs modèles et dimensions.  
 Modèles de table, avec chariots inox ouverts ou chariots inox fermés.

**Plancha inox  
 Modèle 30**

Surface de cuisson  
 30 x 42 cm  
 1 brûleur - 1 allumage  
 Puissance 3.3 kW



Plancha de table 30  
 37 x 55 x 18



sur chariot ouvert  
 115 x 55 x 85



sur chariot fermé  
 115 x 55 x 85

**Plancha inox  
 Modèle 60**

Surface de cuisson  
 52 x 42 cm  
 2 brûleurs - 1 allumage  
 Puissance 6.6 kW



Plancha de table 60  
 60 x 55 x 18



sur chariot ouvert  
 136 x 55 x 85



sur chariot fermé  
 136 x 55 x 85

**Plancha inox  
 Modèle 80**

Surface de cuisson  
 75 x 42 cm  
 3 brûleurs  
 2 allumages



Plancha de table 80  
 83 x 55 x 18



sur chariot ouvert  
 160 x 55 x 85



sur chariot fermé  
 160 x 55 x 85