Planchas

Plancha acier Thiróde

Plancha Vitro Céram électrique

Plancha
Chrome dur

Il s'agit d'un plan de cuisson, gaz ou électrique, qui ressemble à une plaque à snacker mais de construction plus robuste. La plaque, épaisse de 15 à 20 mm, est traitée spécialement pour la cuisson intensive et à forte chaleur.
La température doit pouvoir atteindre au minimum 270 à 290 °C. Certaines montent même jusqu'à 350 °C Cette température n'est pas indispensable, mais bien utile lors d'un gros service avec de nombreuses pièces à cuire.
C'est l'inertie thermique due à l'épaisseur du métal qui est le point primordial : vous devez éviter que la température ne chute trop rapidement dès que l'on commence la cuisson des aliments.
Les chefs apprécient ce système car il permet une cuisson très rapide, comme dans une poêle, mais sans la manutention de celle-ci. Les cuissons se font pratiquement sans graisse, toutes les viandes piécées, les poissons et crustacés, les coquilles Saint-Jacques, le foie gras, les légumes et même certains desserts sont préparés au dernier moment et avec la préparation légère et goutteuse des plats réalisés à la minute.
Une goulotte sur le pourtour permet de récupérer les jus de cuisson dans un tiroir en façade.
Pour le nettoyage, on utilisera le principe chaud/froid : dès que le travail est terminé, on coupe la chauffe et on verse de l'eau froide ou des glaçons sur la surface. Le choc thermique a pour effet de décoller les sucs carbonisés que l'on racle avec un grattoir. La plaque apparaît tout de suite propre. Pour une plancha Vitro Céram, préférez un bon grattoir et une éponge humide. Passez un produit spécial Vitro de temps en temps.
Il convient avant tout d'éviter la carbonisation de la plaque. Cette couche noire, qui épaissit dans le temps, se comporte comme un isolant thermique et dont les particules peuvent se décoller et adhérer à vos grillades.

◘ Comment choisir sa plancha ?

La plancha doit donc posséder une bonne inertie. On en trouve réalisées en :
- Acier inoxydable, dur et indéformable, traité au carbone et finement poli ;
- Fonte émaillée. Si elle est en fonte brute, il faudra la graisser en permanence pour éviter la rouille. ;
- Acier ou aluminium recouvert de Téflon antiadhésif. Dans ce cas, il conviendra de ne pas utiliser d'instruments métalliques pour manipuler les aliments et d'être attentif au nettoyage. Ce revêtement est très fragile ;
- Acier épais (20 mm), recouvert d'une couche (50 microns) de chrome dur et soudée hermétiquement à leur support. Ces dernières génèrent peu de rayons radians importants et sont d'un entretien facile. En principe, elles montent moins en température et seront plutôt réservées aux poissons et crustacés (le constructeur Charvet indique toutefois que sa plancha au chrome a une plage optimum de température 280-320 °C) ;
- Vitro Céram, système récent qui allie plusieurs qualités : elles sont légères, amovibles et facilement nettoyables. Elles affichent une température à plus de 350 °C, avec une

très bonne inertie car le verre fait plus de 1 cm d'épaisseur.
- Les planchas à induction, par exemple à 4 zones de chauffe, permettent les cuissons délicates de manière optimum. Ainsi qu'une aide à la mise en place matinale, en remplacement de la plaque coup de feu.

La restauration moderne, alliant rapidité et qualité gustative, trouve avec la plancha une expression qui plaît à la clientèle. Les aliments, souvent marinés et cuits minute, permettent aux chefs une créativité novatrice. Plus de manipulations de poêles et sautoirs sur le piano, moins d'ustensiles à laver, la plancha apporte également une amélioration du confort de travail.

Nous avons noté que Roller Grill propose des planchas gaz avec un plaque de cuisson en acier spécial de 10mm idéale pour les surgelés.

Attention toutefois : qui dit grillade, dit forte production de fumées donc une très bonne extraction est impérative.

◘ Comparatif matériel

Matériaux	**Fluides**	**Températures de travail**	**Observations**
Fonte brute	Gaz/électricité	50/350 °C	Très lourde, graissée en permanence.
Fonte émaillée	Gaz/électricité	50/350 °C	Très lourde, fragile (risque d'écailles).
Aluminium	Gaz/électricité	50/350 °C	Très peu utilisé par les professionnels.
Acier au carbone	Gaz/électricité	50/350 °C	Lourd, réservé aux blocs de cuisson.
Téflon antiadhésif	Gaz/électricité	50/250 °C	Fragile, se détériore rapidement.
Acier chrome dur	Gaz/électricité	50/320 °C	Nettoyage facile, faible rayonnement.
Vitro Céram	Électricité	50/400 °C	Légère, puissance, nettoyage facile.
Induction	Électricité	50/200 °C	Légère, acier mince, colle facilement.

◘ Que dit la législation ?

La sécurité par thermocouple est obligatoire sur les feux cachés. Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes : NF EN 292, NF EN 60 335-2-36, NF EN 203- 1, NF EN 203- 2, NF EN 203- 3, NF EN 60-529 (protection IP) et NF U 60-010 / EN 1672-2 (aptitude au nettoyage).

◘ Où en trouver ?

- Ambassade de Bourgogne : www.ambassade-de-bourgogne.com
- Angelopo : www.angelopo.it
- Athanor : www.athanor-fourneaux.fr
- Bonnet : www.bonnet.fr
- Capic : www.capic-fr.com
- Charvet : www.charvet.fr
- Chaudronnerie de l'Isère : www.chaudronneriedelisere.com
- Diamond : http://www.diamond-europe.com/index.aspx?langue=fr-be
- Eberhardt : www.eberhardt.fr
- Electrolux : https://professional.electrolux.fr
- Enodis : www.enodis.fr
- HMI Thirode : www.hmi-thirode.com
- Hobart : https://www.hobart.fr/
- Métro : https://www.metro.fr/marketplace
- Molteni : https://professional.electrolux.fr
- Nosem : www.nosem.mc
- Palux : www.palux.de
- Promoshop : www.promoshop.fr
- Rosinox : www.rosinox.com
- Rollergrill : https://www.rollergrill-international.com/fr/gamme-professionnelle/
- Sofraca : www.sofraca.fr