



ACCESS' PLANCHA

www.plancha-jura.ch

Access' Plancha est une filiale du groupe Access' Concept

Planchas 2017



www.plancha-jura.ch

Revendeur officiel des planchas espagnoles Simogas pour le Jura !

REVENDEUR OFFICIEL DES PLANCHAS ESPAGNOLES SIMOGAS POUR LE JURA !

En tant que revendeur pour le Jura, le magasin Access' Concept vous propose les planchas à gaz et électriques haut de gamme du fabricant espagnol Simogas. En complément, nous vous proposons également une série d'accessoires.

Fabricant de plancha espagnole depuis de nombreuses années, Simogas vous propose une large gamme de planchas à gaz ou électriques de qualité professionnelle.

Toutes nos planchas vous permettent de cuisiner toute sorte d'aliments (viande, poisson, légumes ou même fruits) de manière saine, tout en exaltant les saveurs.


www.plancha-jura.ch

Revendeur officiel des planchas espagnoles Simogas pour le Jura !

**Prix en CHF TTC au départ de notre magasin à Porrentruy
sous réserve de modification - Porrentruy, avril 2017**

Plancha électrique (220V - 10A) en acier inoxydable avec plaque fixe en acier laminé de 4 mm avec des rebords de 3 cm.

Référence	Plaque	Ampère	Zones	kW	Prix TTC
DP-45	45 x 35 cm	10A	1	2,4	CHF 390.-

ACCESSOIRES COMPATIBLE

Pas de chariot, couvercle et housse compatible avec ce modèle



Plancha électrique (220V - 10A) en acier inoxydable avec plaque fixe en acier laminé de 6 mm avec des rebords de 6 cm.

Référence	Plaque	Ampère	Zones	kW	Prix TTC
EXT-E50-A	51 x 45 cm	10A	1	2,5	CHF 435.-

ACCESSOIRES COMPATIBLE

- Couvercle CVE-50
- Housse pour plancha seule : HP-60
- Chariot en inox CI-SIM avec housse HCI-60
- Chariot en bois CBR-78 avec housse HC-50



Plancha à gaz en acier thermolaqué avec plaque amovible en acier laminé de 6 mm et rebords de 6 cm. Disponible en 6 couleurs.

Référence	Plaque	Zones	kW	Prix TTC
RAINBOW-ROUGE	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 540.-
RAINBOW-ORANGE	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 540.-
RAINBOW-BLEU	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 540.-
RAINBOW-VIOLET	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 540.-
RAINBOW-JAUNE	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 540.-
RAINBOW-VERT	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 540.-

ACCESSOIRES COMPATIBLE

- Couvercle RAINBOW rouge, orange, bleu, violet, jaune et vert
- Chariot RAINBOW rouge, orange, bleu, violet, jaune et vert
- Housse pour plancha RAINBOW seule HR-70
- Housse pour plancha RAINBOW et chariot CHR, HCR-70
- Chariot en bois CBR-78 avec housse HC-75
- Chariot inox CI-SIM avec housse HCR-70



Couvercle en acier thermolaqué pour plancha RAINBOW.
Disponible en 6 couleurs.

Référence	Prix TTC
CVR-ROUGE	CHF 115.-
CVR-ORANGE	CHF 115.-
CVR-BLEU	CHF 115.-
CVR-VIOLET	CHF 115.-
CVR-JAUNE	CHF 115.-
CVR-VERT	CHF 115.-



Chariot en acier thermolaqué pour plancha RAINBOW (à monter).
Disponible en 6 couleurs.

Référence	Prix TTC	Référence	Prix TTC
CHR-ROUGE	CHF 330.-	CHR-VIOLET	CHF 330.-
CHR-ORANGE	CHF 330.-	CHR-JAUNE	CHF 330.-
CHR-BLEU	CHF 330.-	CHR-VERT	CHF 330.-



AVEC PLAQUE EN ACIER LAMINÉ

Plancha à gaz en acier inoxydable avec plaque amovible en acier laminé de 6 mm et rebords de 6 cm.

Référence	Plaque	Zones	kW	Prix TTC
EXTREME-60-A	60 x 41 cm	2	6,6	CHF 650.-
EXTREME-75-A	75 x 41 cm	2	6,6	CHF 700.-



AVEC PLAQUE EN ACIER RECTIFIÉ

Plancha à gaz en acier inoxydable avec plaque amovible en acier rectifié de 12 mm et rebords de 6 cm.

Référence	Plaque	Zones	kW	Prix TTC
EXTREME-75-R	75 x 41 cm	2	6,6	CHF 810.-
EXTREME-90-R	90 x 41 cm	3	10	CHF 980.-



ACCESSOIRES COMPATIBLE

- Couvercle CVE-60, CVE-75, CVE-90
- Housse pour plancha seule HP-60, HP-75
- Chariot en inox pour EXTREME 60 et 75, CI-SIM avec housse HCI-60
- Chariot en bois pour EXTREME 60 et 75, CBR-78 avec housse HC-60, HC-75

Plancha à gaz en acier inoxydable avec plaque amovible en acier laminé de 6 mm et rebords de 6 cm. Avec couvercle et grille de réservation.

Référence	Plaque	Zones	kW	Prix TTC
NOVA	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 970.-

ACCESSOIRES COMPATIBLE

- Housse pour plancha seule HP-NOVA
- Chariot en inox C-NOVA avec housse HCI-60

Chariot en acier inoxydable pour plancha NOVA

Référence	Prix TTC
C-NOVA	CHF 700.-



Couvercles en acier inoxydables pour planchas EXTREME à gaz et électriques.

Référence	Pour plancha	Prix TTC
CVE-50	50 cm	CHF 110.-
CVE-60	60 cm	CHF 120.-
CVE-75	75 cm	CHF 130.-
CVE-90	90 cm	CHF 160.-



CHARIOT EN BOIS

Chariots en bois pour planchas de 50, 60 et 75 cm de la gamme EXTREME et RAINBOW

Référence	Prix TTC
CBR-78	CHF 220.-


CHARIOT EN INOX

Chariots en inox pour planchas Simogas

Référence	Pour planchas	Prix TTC
CI-SIM	EXTREME 60 EXTREME 75 RAINBOW	CHF 495.-
TLSA-CI	EXTREME 75 uniquement (fabrication Suisse)	CHF 1'600.-



Référence		Prix TTC
SPA01	Spatule de nettoyage	CHF 17.-
SPA03	Spatule coudée pour aliments	CHF 19.-
PIN01	Pince à aliments	CHF 17.-

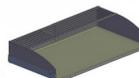


Housses en PVC noir pour plancha de 50 à 75 cm, avec ou sans chariot.

Référence		Prix TTC
HP-60	Plancha de 50 et 60 seule	CHF 40.-
HP-75	Plancha de 75 seule	CHF 45.-
HC-50	Plancha de 50 et chariot bois CBR-78	CHF 60.-
HC-60	Plancha de 60 et chariot bois CBR-78	CHF 75.-
HC-75	Plancha de 75 et chariot bois CBR-78	CHF 80.-
HR-70	Plancha RAINBOW seule	CHF 45.-
HCR-70	Plancha RAINBOW et chariot CHR	CHF 75.-
HP-NOVA	Plancha NOVA seule	CHF 45.-
HCI-60	Plancha NOVA et chariot C-NOVA Plancha RAINBOW et chariot CI-SIM Plancha EXTREME et chariot CI-SIM Plancha EXTREME et chariot TLSA-CI	CHF 70.-



Référence		Prix TTC
LI02	Livre « Voyage à la plancha »	CHF 30.-
TAB01	Tablier noir Simogas	CHF 12.-
PUL01	Pulvérisateur à pompe (50ml)	CHF 17.-
CL32	Cloche de cuisson inox	CHF 60.-
PGC01	Protecteur anti-éclaboussures	CHF 140.-
DET01	Tuyau et détendeur	CHF 59.-
RAC90	Raccord 1/2" coudé 90°	CHF 15.-



Plancha à gaz ou électrique ?

Avec nos planchas de qualité professionnelle, les températures et principes de cuissons sont indépendants de la source d'énergie. Il existe toutefois quelques différences entre les planchas à gaz et celles électriques :

Plancha à GAZ

- Pour un usage en extérieur
- Plaque de moyennes et grandes surfaces
- Nécessite une bouteille de gaz ou un raccordement au gaz de ville
- Montée en température très rapide (5-6 minutes)
- Nomade, facilement transportable en tous lieux (camping etc...)

Plancha ELECTRIQUE

- Pour un usage à l'intérieur comme à l'extérieur
- Nécessite une alimentation électrique(220V)
- Permet des cuissons régulières et un contrôle précis de la température grâce à un thermostat
- Montée en température rapide (8-9 minutes)
- Moins chère qu'une plancha à gaz, mais consomme plus d'énergie
- Peut être posée sur une table ou sur le plan de travail d'une cuisine

Quelle taille de plaque choisir ?

Tout dépend des aliments cuisinés et de votre organisation. A titre indicatif :

- pour 2 - 4 voir 6 personnes une plaque de 50 cm est suffisante
- pour 6 - 8 personnes, prévoir une plaque de 60 cm
- pour 8 - 10 personnes, prévoir une plaque de 75 cm
- pour <10 personnes, prévoir une plaque de 90 cm

Quelle matière pour la surface de cuisson ?

La surface de cuisson utilisée par les professionnels est l'acier, sous deux formes : l'acier laminé au carbone et l'acier au chrome dur

Matières de cuisson détaillé sur www.plancha-jura.ch

Quels sont les avantages de la cuisine à la plancha ?

La cuisson à la plancha est très connue pour sa capacité à préserver les goûts et les **qualités nutritionnelles** des aliments. Économique en matière grasse, elle **conserve les saveurs et les goûts** de tous les aliments. La plancha permet d'obtenir une cuisson savoureuse de tous les aliments, viandes, poissons, fruits de mer, légumes, fruits...

La cuisine à la plancha offre de nombreux avantages :

- Sur une plancha les aliments ne sont pas en contact direct avec la flamme. Contrairement aux grillades préparées au barbecue où les flammes peuvent brûler et rendre nocifs les aliments (par le dégagement de fumée et la production de benzopyrène), **les graisses sont évacuées sans être brûlées**.
- Une très **légère quantité de matière grasse** suffit pour la cuisson, ce qui rehausse la saveur des aliments qui cuisent dans leurs sucs et conservent ainsi leur **texture moelleuse**. La température élevée de la plaque permet de saisir et subtilement **caraméliser** les aliments sans les dénaturer. Les aliments sont saisis instantanément et conservent ainsi tous leurs **arômes**.
- Les **résidus sont éliminés** facilement (dans le bac de récupération, à l'aide d'une spatule), ce qui permet la préparation d'une grande variété d'aliments sans mélanger les saveurs.
- La cuisine à la plancha ne nécessite **pas ou peu de préparation** quand vous êtes nombreux ou pressés. Elle permet de réaliser une **grande variété de recettes**. Fini les galères pour allumer un feu dans l'hypothétique espoir d'obtenir une demi-heure plus tard quelques braises...
- La montée en température est **extrêmement rapide**. Il suffit de quelques minutes pour atteindre la température idéale. Le temps de cuisson est fortement réduit (faible consommation). Cuisiner à la plancha est **simple et convivial**, vous pouvez cuisiner rapidement devant vos convives et ne serez plus isolés et enfumé au fond du jardin.
- Le **nettoyage par déglacage de la plaque chaude est rapide et facile**. Un peu d'eau ou quelques glaçons et un coup de spatule, la plancha est nettoyée en 2 minutes !

Plus d'informations sur notre site www.plancha-jura.ch



ACCESS' CONCEPT

www.accessconcept.ch

Access Concept
Rue de Lorette 35
2900 Porrentruy



ACCESS' PLANCHA

www.plancha-jura.ch

Access' Plancha est une filiale du groupe Access' Concept

Tél : 078 764 15 78
info@accessconcept.ch

**Retrouvez tout ces produits sur notre
site spécial plancha à l'adresse**


www.plancha-jura.ch