Grils Gaz, acier inoxydable, triples 2/3 lisses 1/3 rainurées

Informations produit

- Carrosserie en acier inox.
- Dessus embouti avec épaisseur 10/10ème.
- Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.
- Brûleurs en acier à flamme stabilisée.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Bacs récupérateurs de graisse.
- Plan de cuisson en acier inoxydable.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane/propane fournis).

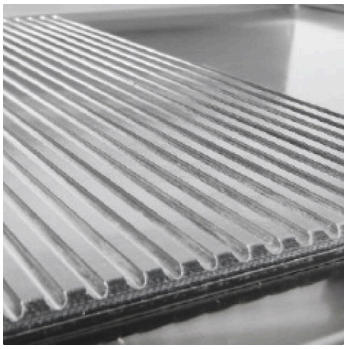
Avantages

Grill acier ou chrome

Plaques disponibles en 2 matériaux au choix : acier inoxydable et chrome pour les cuissons délicates

Orifice évacuation grill

Plaques de cuisson encacaisées dans le plan avec orifice avec orifice d'évaporation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée



Texture grill

Disponibles en version lisses, rainurées ou mixtes

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Matériaux surface grill	Acier Inoxydable
Surface de cuisson (LxP) (mm)	Triples - 2/3 lisses 1/3 rainurées 996x445
Type surface de cuisson	rainurée et lisse
Taille de surface de cuisson (LxP) mm	996x445
Type d'allumage	Allumage automatique par piézoélectrique

ALIMENTATION

Puissance gaz (kW)	13.8

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	600
Largeur (mm)	1000
Hauteur (mm)	290
Poids net (kg)	95
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1000x600x290

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1025x660x460
Poids brut (kg)	95

Accessoires et options

Accessoires

7080100	Grattoir gril lisse
7080101	Grattoir gril nervuré