Grils électriques, acier inoxydable, doubles 1/2 lisses 1/2 rainurées, 230 V mono

Informations produit

- Carrosserie en acier inox.
- Dessus embouti avec épaisseur 10/10ème.
-
- Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.
- Thermostat avec réglage de 50 à 330°C et voyant de fonctionnement.
- Résistances Incoloy.
- Bacs récupérateurs de graisse (GN 1/3 ou GN 1/2).
- Plan de cuisson en acier inoxydable.

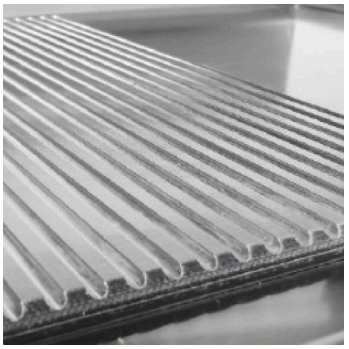
Avantages

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	PAB1 - Prêt à brancher
Matériaux surface grill	Acier Inoxydable
Surface de cuisson (LxP) (mm)	Doubles - 1/2 lisses 1/2 rai nurées 590x445
Type surface de cuisson	rainurée et lisse
Taille de surface de cuisson (LxP) mm	590x445

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	7.2
Tension (V)	230V (mono)

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	600
Largeur (mm)	600
Hauteur (mm)	290
Poids net (kg)	53
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	600x600x290

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	670x720x570
Poids brut (kg)	60