

Grils électriques, acier inoxydable, triple 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.
- › 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



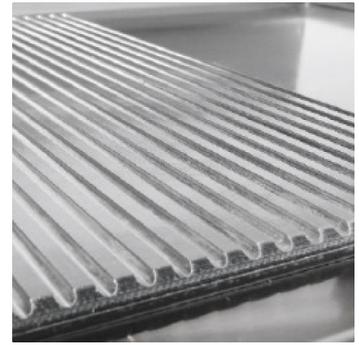
+ Grill acier ou chrome

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



+ Orifice évacuation grill

Plaques de cuisson encaissées 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)	Triples - 2/3 lisses 1/3 rainurées 996x445
Type surface de cuisson	rainurée et lisse
Taille de surface de cuisson (LxP) mm	996x445

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	10.8
Tension (V)	400 V TRI + N

DIMENSIONS ET POIDS

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