

K4GGDP05

GRILLE DIRECTE GAZ 1/2 MODULE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles.

Chauffage obtenu par un brûleur équipé d'un robinet de gaz de sécurité qui permet de régler la puissance du maximum au minimum. Le brûleur est à branches multiples ; chaque branche est protégée des coulures de graisse de cuisson par un épais couvercle en acier inoxydable. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Une grille pour la cuisson de la viande ou du poisson fournie en dotation. La grille a un châssis en acier inoxydable et les éléments de support des aliments sont en fonte émaillée RAAF.

La cuisson humide est possible grâce au tiroir de rétention d'eau, dans lequel s'écoule également la graisse de cuisson pour un nettoyage facile. L'eau améliore la qualité des aliments cuits et évacue les graisses de cuisson vers l'égoût.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Revêtements avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les exigences de l'utilisateur.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 85 kg
Volume: 0.56 m³
Puissance gaz: 11.50 kW

