

C2GFR10VV

GRILLADE GAZ 1/2 LISSE 1/2 NERVUREE + BAIE OUVERTE - SOLUTION LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique.

Montée en température rapide et rétention de chaleur obtenues grâce à deux brûleurs à flamme stabilisée à haute performance, adaptés pour travailler à des températures élevées. Allumage par étincelle électrique à 230V 1 phase + neutre.

Surface de cuisson épaisse à coins ronds avec protection soudée contre les éclaboussures pour un nettoyage facile. Plaque de cuisson légèrement inclinée vers l'évacuation des graisses, qui est reliée à un récipient situé sous le plan de travail. Équipée en standard d'un récipient d'évacuation des graisses.

Deux zones de cuisson différentes, chacune dotée de son propre contrôle de température. Plaque de cuisson 1/2 lisse et 1/2 nervurée.

Équipée d'un robinet thermostatique de sécurité qui permet de régler la température de sortie jusqu'à 300°C. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.

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

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

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

Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 70 kg

Volume: 0.80 m³

Puissance électrique: 0.10 kW

Puissance gaz: 10.50 kW

