

# C2GFR05VV

GRILLADE GAZ NERVUREE + BAIE OUVERTE - SOLUTION LINE



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermdurcissable athermique.

Montée en température rapide et rétention de chaleur obtenues grâce à un brûleur à flamme stabilisée à haute performance, adapté 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.

Plaque de cuisson 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: 400 mm  
 Profondeur: 700 mm  
 Hauteur: 850 mm  
 Poids: 41 kg  
 Volume: 0.45 m<sup>3</sup>  
 Puissance électrique: 0.10 kW  
 Puissance gaz: 5.25 kW

