

## C2GFL05VV

GRILLADE GAZ LISSE + 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 **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 lisse.**

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

