

C2GFL10VV

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 **deux brûleurs 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.**

Deux zones de cuisson différentes, chacune dotée de son propre contrôle de température. **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: 800 mm
Profondeur: 700 mm
Hauteur: 255 mm
Poids: 54 kg
Volume: 0.38 m³
Puissance électrique: 0.10 kW
Puissance gaz: 10.50 kW

