

C2GFR05VV

GRILLADE GAZ 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 **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 m³
Puissance électrique: 0.10 kW
Puissance gaz: 5.25 kW

