K4GFRS10VV

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles.
Montée en température rapide et rétention de la chaleur obtenues grâce à des **brûleurs en U à flamme stabilisée à haut rendement**, adaptés au travail à haute température. Brûleurs monobranche en U avec combustion optimisée, robinet maximum, thermocouple de sécurité minimum et flamme pilote. Equipé d'un robinet de gaz de sécurité qui permet de régler la flamme **du maximum au minimum** et de dépasser les 300°C. Stabilité thermique de la plaque de cuisson obtenue à puissance maximale à 350°C. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.
Plaque unique de grande dimension qui permet une excellente transmission de la chaleur en termes d'échauffement.
Deux zones de cuisson indépendantes, chacune équipée de commandes de réglage de la température. **Plaque de cuisson 1/2 lisse et 1/2 nervurée.**
Plan de travail incliné face au trou d'évacuation des graisses. **Grand trou sur la surface de cuisson** pour l'évacuation des graisses dans un **récipient de capacité de 2,9 litres** situé sous la surface de cuisson elle-même et fourni **en dotation**.
Un bouchon en téflon, adapté pour boucher l'évacuation en cas de cuisson avec un film d'huile, disponible **sur demande**.
Plan de travail épais en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis et un **pare-éclaboussures soudé** pour un nettoyage facile.
Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.
Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.
Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les exigences de l'utilisateur.
Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**.
Accessoires disponibles **sur demande**.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 108 kg
Volume: 0.99 m³
Puissance gaz: 12.00 kW