K6GFR10TT

GRILLADE GAZ 1/2 LISSE 1/2 NERVUREE A POSER

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.**
Plaque de cuisson 1/2 lisse et 1/2 nervurée.
Equipée 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.
Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les besoins de l'utilisateur.
Accessoires disponibles **sur demande**.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 600 mm
Profondeur: 600 mm
Hauteur: 280 mm
Poids: 39 kg
Volume: 0.31 m³
Puissance électrique: 0.10 kW
Puissance gaz: 8.00 kW

Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
P.I. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560