

Premium chargrill - 8 zones - unité triple - profondeur 90 cm - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398601

Description brève du produit :

Le gril à gaz premium à 8 zones est utilisé pour griller et fumer de la viande ou du poisson. Il convient à une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles.

Description du produit :

Grillade Premium - Triple - 8 zones - Gaz

Le gril à charbon Premium fonctionne au gaz et, contrairement aux plaques de gril normales, il chauffe l'espace situé sous la plaque de gril. Sous la grille supérieure inclinée se trouvent des grilles en fonte qui répartissent la chaleur de manière homogène et veillent à ce que la graisse soit recueillie dans le bac de récupération situé sous la surface de cuisson. Le gril à charbon est équipé de protections anti-éclaboussures en acier inoxydable pour éviter les projections d'huile. Associés au design ergonomique du gril à charbon, ils garantissent un travail agréable et sûr. Le boîtier et les garde-boue en acier inoxydable sont faciles à nettoyer. Grâce à sa profondeur de 900 mm, le gril à charbon peut griller de grandes quantités d'aliments en même temps.

Caractéristiques du gril à charbon

- 8 grilles de gril en fonte de 130 mm de large
- Les grilles sont autonettoyantes
- Composants très résistants
- Thermostat entre 100 °C et 300 °C
- Thermostats individuels pour chaque zone de cuisson
- Grilles de cuisson ignifugées
- Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple
- Convient pour le GPL ou le gaz naturel
- Répartition uniforme de la chaleur
- Construction très durable
- Conception hygiénique

Caractéristiques du produit

- Poids net : 163 kg
- Dimensions de l'appareil : L1200 x P900 x H280 mm
- Puissance totale du gaz : 40,0 kW

Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel

Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (Propane / Butane)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an