



Grill pierre de lave, module 1/2, grille en fonte "double face"-Top-

G7/GPL4T-ZN

Descriptions

mm (L x P x H)	400 x 700(730) x 250/320
kcal/h (gaz)	6450
Poids Brut (kg)	36 kg
Volume (m ³)	0.2 m ³

Page catalogue : 96-Ed8

Détails du produit

- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions 330x510 mm, 16,83 dm².
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande / poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox.
- Kit soulèvement grilles voir A7/SK4-N & A7/SK8-N.
- Tiroir(s) de récupération du jus de cuisson en acier inox AISI 304, positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion et grille support pierre de lave, entièrement en acier inox. Régulation de la flamme par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

Les +

ADVANTAGE:

Ne vous privez pas d'une bonne grillade traditionnelle, fini les inconvénients,!! La grille de cuisson (réalisée en fonte - double face) de nos grillades pierre de lave canalise le jus de cuisson, évitant ainsi d'alimenter des flammes "vives", résultat des grillades moelleuses en toute sécurité.

PLUS :

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"