Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Chargrill de qualité commerciale - unité double - 60 cm de profondeur - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 600 x 600 x 340
- Puissance (kW) : 9
- Poids (kg) : 51
- Alimentation : Gaz
- Matériau : No colour

Description

Ce gril professionnel confère à la viande, au poisson et aux légumes la saveur caractéristique du charbon de bois. De construction robuste, il convient à un usage quotidien intensif dans les restaurants, les hôtels et autres établissements de restauration. Grâce à sa taille compacte, vous pouvez facilement le déplacer dans votre cuisine. La protection contre les éclaboussures est faite d'une seule pièce d'acier inoxydable et empêche la graisse d'éclabousser. La conception spéciale assure l'écoulement sûr de la graisse, sans risque d'éruption.

Convient pour le montage dans une ligne de cuisson

Ce gril peut être monté sur une ligne de cuisson. Il est en outre équipé d'un grand bac de récupération des graisses. L'avantage est que vous pouvez griller en continu pour servir vos invités. Les grilles en fonte réversibles sont faciles à retirer pour le nettoyage. Le puissant élément chauffant garantit que le chargrill chauffe partout et que les produits sont cuits uniformément. Le gril peut être alimenté au GPL ou au gaz naturel.

Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité

Toutes les pièces du gril peuvent être facilement démontées pour un nettoyage en profondeur. Les composants robustes et le dessus soudé sans joints empêchent les résidus de nourriture de s'accumuler. Le boîtier en acier inoxydable se nettoie rapidement

Caractéristiques

Poids (en kg)	51
Puissance (kW)	9
Référence constructeur	09391570
Largeur (en cm)	60
Hauteur (mm)	340
Installation	A poser
Profondeur	600
Type de branchement	Gaz
Largeurs en cm	entre 41 et 70
Puissance totale (kW)	9
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	600 x 600 x 340
dimensions	600 x 600 x 340

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
et facilement avec un chiffon humide, de l'eau tiède et un détergent doux. Les pieds en caoutchouc confèrent au gril une stabilité accrue pendant l'utilisation. Vous pouvez également placer le gril sur un support, qui peut être commandé séparément. Ainsi, vous travaillez toujours à la bonne hauteur et vous disposez d'un espace de rangement supplémentaire pour les casseroles et les poêles. Caractéristiques • Protection anti-éclaboussures robuste en acier inoxydable d'une seule pièce • Grilles en fonte amovibles pour faciliter le nettoyage • Grand tiroir de récupération des graisses sur la face avant • Grilles en fonte réversibles pour l'autonettoyage • Grilles de cuisson en fonte très résistantes avec radians de cuisson et pare-flammes sur chaque brûleur • Taille compacte pour une mise en place facile Spécifications des produits • Poids net : 51 kg • Dimensions : B60 x D60 x H34cm • Puissance totale : 9,0 kW • Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz naturel • Injecteurs de gaz supplémentaires : G30 - GPL (Propane / Butane) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 600 x 600 x 340 • Puissance (kW) : 9 • Poids (kg) : 51 • Alimentation : Gaz • Matériau : No colour	