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

Premium chargrill - 5 zones - unité double - profondeur 90 cm - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 900 x 280
- Puissance (kW) : 30
- Poids (kg) : 95
- Alimentation : Gaz
- Matériau : No colour

Description

En cuisinant de la viande, du poisson et des légumes sur ce gril professionnel, vos ingrédients obtiennent un délicieux goût fumé. Les composants de ce gril ont été spécialement conçus pour convenir à une utilisation quotidienne intensive dans les restaurants, les hôtels et autres établissements de restauration. Ce gril haut de gamme est équipé de plaques de gril en fonte de 13 cm de large. Contrairement aux plaques normales, ce gril chauffe l'espace situé sous le gril. Les plaques en fonte répartissent uniformément la chaleur, de sorte que l'emplacement des ingrédients n'a aucune importance.

Plaques d'extinction des flammes

Cet appareil est équipé d'un bac de récupération des graisses sous la surface de cuisson afin de recueillir l'excédent de graisse. Les pare-éclaboussures en acier inoxydable évitent également les éclaboussures d'huile. Grâce à sa conception ergonomique, ce gril peut être utilisé en toute sécurité. Les plaques du gril sont ignifugées et les thermostats individuels permettent de régler la température de chaque zone de cuisson entre 100 et 300°C. La profondeur du gril est de 90 cm, ce qui permet de griller de grandes quantités d'aliments en même temps. Il est en outre équipé d'une soupape de sécurité pour le gaz et d'un thermocouple. Cet appareil peut être utilisé avec du GPL ou du gaz naturel. Il est important de noter que le chargrill ne comprend pas de grille supplémentaire en acier inoxydable à placer sur le gril, mais celle-ci peut être commandée dans notre boutique en ligne.

Caractéristiques

Puissance (kW)	30
Poids (en kg)	95
Référence constructeur	09398600
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	280
Installation	A poser
Profondeur	900
Type de branchement	Gaz
Largeurs en cm	91
Puissance totale (kW)	30
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 280
dimensions	800 x 900 x 280

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
Plaques de gril autonettoyantes Le nettoyage d'un gril est généralement la partie la plus pénible de son utilisation, mais avec ce chargrill, les plaques du gril sont autonettoyantes. En outre, les pièces sont toutes très faciles à retirer et à nettoyer. Le boîtier est en acier inoxydable, ce qui permet d'essuyer le barbecue en un rien de temps. Il suffit d'un chiffon humide, d'eau chaude et d'un détergent doux. Il est également possible de commander un socle en acier inoxydable pour cet appareil, ce qui vous permet de créer un espace de travail idéal pour votre gril. Caractéristiques • Plaques de gril en fonte de 13 cm de large • Les plaques du gril sont autonettoyantes • Composants robustes • Thermostat entre 100 et 300°C • Thermostats individuels pour chaque zone de cuisson • Plaques de gril à extinction de flamme • Soupape de sécurité pour le gaz thermocouple • Convient pour le GPL ou le gaz naturel • Répartition uniforme de la chaleur • Construction très durable • Conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 95 kg • Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H28cm • Puissance totale du gaz : 30,0 kW • Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 900 x 280 • Puissance (kW) : 30 • Poids (kg) : 95 • Alimentation : Gaz • Matériau : No colour	