

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Grill pierre de lave, module 1/1, grille en fonte double face-Top-

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> Grille (2 pcs) de cuisson (viande / poisson), dimensions 660x510 mm, 33,66 dm2. 2 zones de cuisson indépendantes. <ul style="list-style-type: none"> Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". 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. <p>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.</p> 	Puissance (kW) 12900 kcal/h Référence constructeur G7/GPL8T-ZN Hauteur (mm) 250/320 Installation A poser Type de branchement Gaz Largeurs en cm Entre 80 et 100 Puissance totale (kW) 12900 kcal/h Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm Dimensions extérieures (en mm) 800 x 700(730) x 250/320 Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse
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	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>sécurité.</p> <p>PLUS :</p> <p>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 aisément des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"</p>	