

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Grill pierre de lave, module 1/2, grille 2 faces en fonte, armoire ouverte**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques																
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grille de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" 1 côté poisson et 1 côté viande</li> <li>• Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).                             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>◦ Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.</li> <li>◦ Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>◦ 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 A9/SK41-N &amp; A9/SK82-N.</li> <li>◦ Cuvette(s) de récupération du jus de cuisson en acier inox AISI 304, positionnée(s) sur la façade avant.</li> <li>◦ Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée.</li> <li>◦ Chambre de combustion entièrement en acier inox et grille support pierre de lave, régulation par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>AVANTAGE:</b>                      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.</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/GPLA4-ZN</td> </tr> <tr> <td>Installation</td> <td>sur placard</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td> <td>inf ou égal à 40</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>8600 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>400 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></td> </tr> </table>	Référence constructeur	G9/GPLA4-ZN	Installation	sur placard	Type de branchement	Gaz	Largeurs en cm	inf ou égal à 40	Puissance totale (kW)	8600 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 850/920	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	
Référence constructeur	G9/GPLA4-ZN																
Installation	sur placard																
Type de branchement	Gaz																
Largeurs en cm	inf ou égal à 40																
Puissance totale (kW)	8600 kcal/h																
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 850/920																
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>																	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>PLUS :</p> <p>L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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" ...</p>	