

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 2 faces en fonte, armoire ouverte


Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> • 2 grilles de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" 1 côté poisson et 1 côté viande. • Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm). <ul style="list-style-type: none"> ◦ Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. ◦ Top (20/10 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 A9/SK41-N & A9/SK82-N. ◦ Cuvette(s) de récupération du jus de cuisson en acier inox AISI 304, positionnée(s) sur la façade avant. ◦ Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. ◦ 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. <p>AVANTAGE: 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> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/GPLA8-ZN-LIQ</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>800 x 900 x 850/920</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	G9/GPLA8-ZN-LIQ	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920
Référence constructeur	G9/GPLA8-ZN-LIQ				
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920				

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 "HEAH to HEAD" ...</p>	