

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" avec 1 côté poisson et 1 côté viande. • Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm). • 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 des 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 à 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 de gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par 	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/GPLA8-ZN</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	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920
Référence constructeur	G9/GPLA8-ZN				
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>thermocouple, dispositif piézoélectrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.</p> <p>ADVANTAGE :</p> <p>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 les flammes "vives". Résultat : des grillades moelleuses en toute sécurité.</p> <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 700 900+700. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm, 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> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 800-Profondeur en mm : 900-Hauteur en mm : 850/920-Poids en KG : 113-Puissance Gaz : 17200	