GRILS ÉLECTRIQUES, COMPOUND, SURFACE DE CUISSON DOUBLES-LISSES







 Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème. Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm. Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur. Thermostat avec réglage de 50 à 330°C et voyant de fonctionnement. Résistances Incoloy. Bacs récupérateurs de graisse (GN 1/3 ou GN 1/2). Plan de cuisson en Acier, Compound ou Chrome avec dessous ouvert et porte battante en accessoire.

AVANTAGES PRODUITS



Plaques disponibles en 2 matériaux au choix : acier inoxydable et chrome pour les cuissons délicates.



Disponibles avec plaques séparées sur demande sans supplément.



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.



Disponibles en version lisses, rainurées ou mixtes.

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
129590	FLE941GC

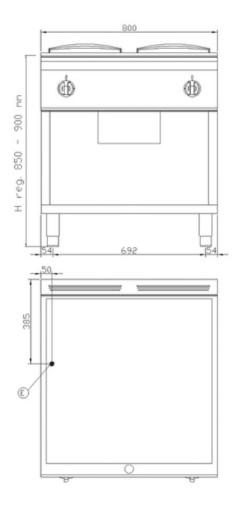
ACCESSOIRES

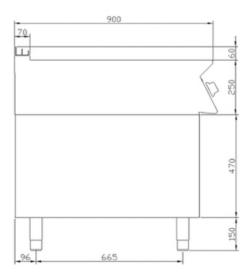
Code article	Référence	Désignation
129282	7080100	Grattoir gril lisse
129528	KITT348	Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein
129756	2026093	Rampe gaz

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TEC	HNIQUES
Surface de cuisson (LxP) (mm)	Doubles - lisses 720x640
Type surface de cuisson	lisse
Taille de surface de cuisson (LxP) mm	720x640
Matériaux surface grill	Compound
ALIMENTATION	
Puissance électrique raccordée (kW)	16
Tension (V)	400 V TRI + N

SCHÉMAS TECHNIQUES





- (G) ENTREE GAZ
- (E) ENTREE ELECTRIQUE
- (A) REMPLISSAGE EAU
- (C) REMPLISSAGE EAU CHAUDE
- (F) REMPLISSAGE EAU FROIDE
- (S) VIDANGE EAU