CHARBROILER DOUBLE GAZ PREMIUM

~~€ 2.300,00~~ € 2.012,50

marque : maxima

UGS : 09398600
Catégories : Grills pierre de lave

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description
Gril à charbon Premium - Double - 5 zones - Gaz
Le gril à charbon Premium fonctionne au gaz et, contrairement aux plaques de gril normales, il chauffe l'espace situé sous la plaque de gril. Sous la grille supérieure inclinée se trouvent des grilles en fonte qui répartissent la chaleur de manière homogène et veillent à ce que la graisse soit recueillie dans le bac de récupération situé sous la surface de cuisson. Le gril à charbon est équipé de protections antiéclaboussures en acier inoxydable pour éviter les projections d'huile. Associé au design ergonomique du gril à charbon, cela garantit un travail agréable et sûr. Le boîtier et les garde-boue en acier inoxydable sont faciles à nettoyer. Grâce à sa profondeur de 900 mm, le gril à charbon peut griller de grandes quantités d'aliments en même temps.

Caractéristiques du gril à charbon

Grilles en fonte de 130 mm de large
Les grilles sont autonettoyantes
Composants très résistants
Thermostat entre 100 °C et °C
Thermostats individuels pour chaque zone de cuisson
Grilles de cuisson ignifugées

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple
Convient pour le GPL ou le gaz naturel
Répartition uniforme de la chaleur
Construction très durable
Conception hygiénique
Caractéristiques du produit

Poids net : 95 kg
Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H280 mm
Puissance totale du gaz : 30,0 kW
Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel
Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (Propane / Butane)

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55