

# C2GFR10TT

GRILLADE GAZ 1/2 LISSE 1/2 NERVUREE - SOLUTION LINE



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique.

**Montée en température rapide et rétention de chaleur** obtenues grâce à **deux brûleurs à flamme stabilisée à haute performance**, adaptés pour travailler à des températures élevées. Allumage par étincelle électrique à 230V 1 phase + neutre.

**Surface de cuisson épaisse à coins ronds avec protection soudée contre les éclaboussures** pour un nettoyage facile. Plaque de cuisson légèrement inclinée vers l'évacuation des graisses, qui est reliée à un récipient situé sous le plan de travail. **Équipée en standard d'un récipient d'évacuation des graisses.**

**Deux zones de cuisson différentes**, chacune dotée de son propre contrôle de température. **Plaque de cuisson 1/2 lisse et 1/2 nervurée.**

Équipée d'un robinet thermostatique de sécurité qui permet de régler la température de sortie jusqu'à 300°C. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les besoins de l'utilisateur.

Accessoires disponibles **sur demande**.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Largeur:** 800 mm  
**Profondeur:** 700 mm  
**Hauteur:** 255 mm  
**Poids:** 54 kg  
**Volume:** 0.38 m<sup>3</sup>  
**Puissance électrique:** 0.10 kW  
**Puissance gaz:** 10.50 kW

