

K4GFBP05VVR

GRILLADE A GAZ AVEC PLAQUE EN INOX NERVUREE SURBAISSEE + BAIE OUVERTE
- PERFORMANCE LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles.

Montée en température rapide et rétention de la chaleur obtenues par des **brûleurs à 2 branches à combustion optimisée**, adaptés au travail à haute température, avec soupape de sécurité thermocouple à 8 positions et flamme pilote thermostatée. Régulation de la température **entre 150°C et 315°C**. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Plaque de cuisson surbaissée, unique et de grandes dimensions, réalisée en acier inoxydable spécial, qui permet une excellente transmission de la chaleur et une **finition polie miroir** pour garantir l'anti-adhérence des aliments et un nettoyage rapide conformément aux normes en vigueur.

Plaque de cuisson nervurée.

Plan de travail incliné face au trou d'évacuation des graisses. **Grand trou sur la surface de cuisson** pour l'évacuation des graisses dans un **réceptacle de capacité de 1,3 litres** situé sous la surface de cuisson elle-même et fourni **en dotation**.

Plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Un bouchon en téflon, adapté pour boucher l'évacuation en cas de cuisson avec un film d'huile, disponible **sur demande**.

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 exigences de l'utilisateur.

Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**.

Accessoires disponibles **sur demande**.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 55 kg
Volume: 0.56 m³
Puissance gaz: 9.00 kW

