

# K4GFRS05VV

GRILLADE A GAZ AVEC PLAQUE NERVUREE + BAIE OUVERTE - SOLUTION 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 grâce à des **brûleurs en U à flamme stabilisée à haut rendement**, adaptés au travail à haute température. Brûleurs monobranche en U avec combustion optimisée, robinet maximum, thermocouple de sécurité minimum et flamme pilote. Equipé d'un robinet de gaz de sécurité qui permet de régler la flamme **du maximum au minimum** et de dépasser les 300°C. Stabilité thermique de la plaque de cuisson obtenue à puissance maximale à 350°C. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.

**Plaque unique de grande dimension** qui permet une excellente transmission de la chaleur en termes d'échauffement.

**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 2,9 litres** situé sous la surface de cuisson elle-même et fourni **en dotation**.

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

Plan de travail épais en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis et un **pare-éclaboussures** soudé pour un nettoyage facile.

Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

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:** 63 kg  
**Volume:** 0.56 m<sup>3</sup>  
**Puissance gaz:** 6.00 kW

