

Grill double entièrement lisse gaz sur coffre, 800×700×850mm

OZTI · Réf. 7864.N1.80703.19C



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Dimensions	800x700x850mm
Alimentation	gaz
Finition	entièrement lisse
Dimensions (mm)	800×700×850
Compatibilité	Restauration, plancha
Capacité	1,5 – litre
Température	100 – 300
Choix de la surface de cuisson	Versions lisses, semi-striées ou entièrement striées disponibles
Poids	76 kg
Puissance	9 kw

DESCRIPTION

Conçu pour une productivité élevée, des performances exceptionnelles et une répartition homogène de la chaleur. Des zones de cuisson contrôlées indépendamment pour une économie pendant les périodes calmes. Une plaque en acier doux «satinée» ou «revêtue de chrome dur». Grand orifice de vidange sur surface de cuisson facile à utiliser et à nettoyer. Grand tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1,5 litre pour une cuisson ininterrompue. Protecteurs anti-éclaboussures amovibles en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Réchauffement rapide avec des brûleurs en acier inoxydable. Thermostatique contrôle de la température entre 100 et 300°C. Allumage par étincelle piezzo. Dispositifs de sécurité en cas de flamme. En effet, il est équipé de thermostats de sécurité. Choix de la surface de cuisson: Versions lisses, semi-striées ou entièrement striées disponibles. Option de finition miroir avec

revêtement en chrome dur pour faciliter le nettoyage Enfin, un rayonnement thermique réduit et résistance aux rayures