

8TGG40

GRILLE PIERRE VOLCANIQUE TOP À GAZ

PARRILLA DE PIERRA VOLCANICA DE SOBREMESA

Caractéristiques

Características



Grillé pour la cuisson de viande (standard) ou poisson en acier inoxydable 304 (optional) | Les grils de cuisson sont réglables en hauteur à l'aide de manettes frontales avec poignées athermiques | Tiroir amovible pour recueillir les graisses | Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée | Robinets à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur | Allumage électronique à pile du pilote | Les brûleurs tubulaires rendent incandescente une couche de pierre volcanique qui fournit la chaleur au gril de cuisson | Panneau de commande facilement démontable pour la maximum hygiène et facilité d'entretien

Parrilla para la cocción de carne (standard) y pez en acero inoxidable 304 (optional) | Las parrillas de cocción, son regulables en altura, mediante palancas frontales, con mango atómico | Cajón recoge grasas extraíble | Quemadores en acero inox, de llama estabilizada | Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador | Encendido electrónico del piloto por pila | Los quemadores tubulares vuelven incandescente una capa de roca volcánica que irradia calor a la parrilla de cocción | Panel de control fácilmente extraíble para la máxima higiene y facilidad de mantenimiento



MODÈLE
MODELO



DIMENSIONS mm
DIMENSIONES mm



PUISSANCE GAZ kW
POTENCIA GAS kW



VOLUME m³
VOLUMEN m³



POIDS Kg
PESO Kg



RACCORDEMENT GAZ
CONEXIÓN GAS

8TGG40

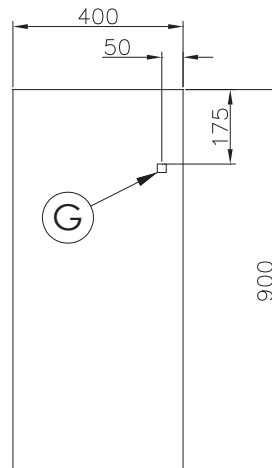
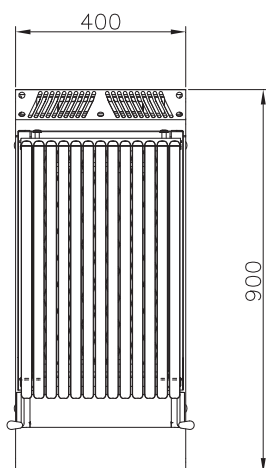
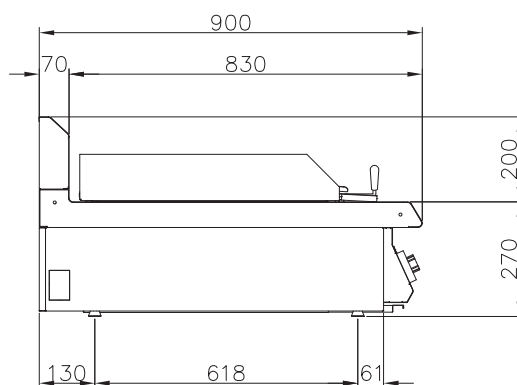
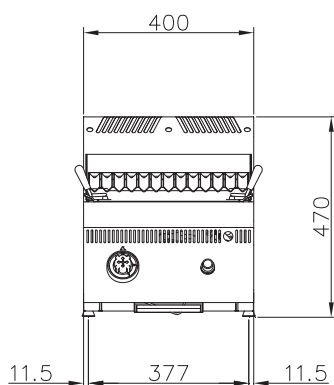
400x900x270

12

0,3

67

Ø 1/2"



G= Gaz Ø 1/2"
Gas Ø 1/2"