



Gas Grillplatte, gerillt -Top- G60/PR3T-N

Beschreibungen

mm (B x T x H)	300 x 600 x 280/400
kcal/h (gas)	4475
Bruttogewicht (kg)	27 kg
Volumen (m ³)	0.13 m ³

Seitenkatalog : 14-SILV

Details zum Produkt

- Nutzbare Abmessungen der Kochfläche 295x470 mm, 14 dm².
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Gusseiserne Heizplatte mit hoher Wärmeleitfähigkeit, ausgestattet mit einem geschweißten Umfangsrand, der eine perfekte Abdichtung garantiert. An der Vorderseite des Gerätes befindet sich eine Schublade zum Auffangen der Kochsäfte.
- Gasheizung, durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regulierung der Brennerflamme durch ein Gasventil.
- Geräte, die in Übereinstimmung mit allen geltenden Normen (CE) gebaut wurden.

The +

PLUS:

PRO 600 EVO, die Produktreihe, die alle in Einklang bringt... Elegante Ästhetik, entwickelt, um den neuen Anforderungen der Schnellrestaurants gerecht zu werden, perfekte Kombination aus Zuverlässigkeit, Produktivität und geringem Platzbedarf mit ihren Modulen von 300, 600 und 900 mm. Diese Baureihe, die oft an den Rand gedrängt wird und normalerweise "häuslich" konzipiert ist, verdient es, dass man sich für sie interessiert. Die PRO 600 EVO verfügt über alle Ausstattungsmerkmale einer echten Profiküche. Sie bietet Herde mit 4 oder 5 Brennern mit "Gastronorm"-Umluftofen, "Chrômée"-Kochplatten mit großer Kochfläche, leistungsstarke Fritteusen mit großer Kapazität, Lavasteingrills, Glaskeramikkochfelder, Nudelkocher, ... Eine komplette Produktreihe, die sich durch große Modularität auszeichnet.