

Grillade

Inox, fonte, lisse, nervurée... Ces grillades répondent à tous vos besoins.

C9F - PLAQUE A SNACKER FONTE

Grillade traditionnelle fonte permettant un marquage idéal et rapide.

Plaque fonte nervurée et pentée ou lisse et horizontale. Pare éclaboussure amovible et raclette inclus. Tiroir de récupération des jus.



Chauffage électrique :

Chauffage par résistances.
Régulation par thermostat.



Chauffage gaz :

2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur.
Allumage électrique en option.

Nervurée pentée

Façade : 400
Plaque 400x550
thermostatée



Puissance :
• Electrique 5 kW
• Gaz 8 kW



Lisse horizontale

Façade : 400
Plaque 400x550
thermostatée



Puissance :
• Electrique 5 kW
• Gaz 7,2 kW



C9I - PLAQUE A SNACKER INOX

Cuisson directe avec un minimum de matière grasse.

Plaque inox lisse de forte épaisseur 15 mm idéale pour le poisson. Pare éclaboussure soudé, étanche sur son pourtour. Déglçage facile et rapide de la plaque. Tiroir de récupération de jus.



Chauffage électrique :

Chauffage par résistances.
Régulation par thermostat.



Chauffage gaz :

2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur.
Allumage électrique en option.

Plaque lisse

Façade : 400
Plaque 400x550



Puissance :
• Elec. 5 kW
• Gaz 7,2 kW



Plaque lisse

Façade : 800
Plaque 800x550
2 zones de chauffe
thermostatées
indépendantes



Puissance :
• Elec. 10 kW



C9V - A PIERRES VOLCANIQUES

Grillade à pierres volcaniques à barreaux inox

Les aliments cuisent par rayonnement. Les pierres volcaniques absorbent la chaleur et la restituent tout au long du service. La grille, amovible et réglable en hauteur sur 3 niveaux, assure une grande souplesse d'utilisation et de précision. Allumage électrique impossible. Pare éclaboussure.

Grille amovible

Façade : 400
Grille 310x440



Puissance :
• Gaz 13 kW



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, meuble réfrigéré, four.