Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Grill électrique HP 400mm - TOP

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 700 x 250(320)
Puissance en kw : 3.75
Voltage : 400/3N 50-60Hz
Largeur (mm) : 400
Profondeur (mm) : 700
Hauteur (mm) : 250(320)
Volume (m³) : 0,22
Branchement : Triphasé
Voltage : 400/3N 50-60Hz
Poids (Kg) : 44

Description

- Surface de cuisson 345x400 mm (1 grille), 13,80 dm2.
- Capacité cuve: 4,5 Lit.
- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX4".
- Rebord périphérique amovible en acier inox.
- Grille de cuisson en forme de "U" en acier inox AISI 441 de 2mm d'épaisseur (Certifié alimentaire suivant règlementation Européenne CE n.1935/2004).
- Grilles et déflecteurs amovible pour un entretien aisé.
- Bac à eau inférieur en acier inox (double fonctions) : 1ère recueillir les jus des cuissons , 2ème dégager de la vapeur.
- Un robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve est fixé sur le top supérieur, l'ouverture se fait par une vanne positionnée sur la façade avant de

Caractéristiques

Poids (en kg)	44
Référence constructeur	E17/GPLP1-HP
Installation	A poser
Type de branchement	Triphasé
Largeurs en cm	inf ou égal à 40
Puissance totale (kW)	3,75
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700 x 250(320)
voltage	400/3N 50-60Hz
dimensions	400 x 700 x 250(320)

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
l'appareil. ◦ Décharge de l'eau via le trop-plein (avec filtre) de la cuve. ◦ Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, régulation par thermostat. ◦ Résistances relevable à 90° pour une facilité d'entretien. ◦ Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur Optimisez votre rendement grâce aux grills électriques HIGH POWER. Le design unique des grilles de cuisson en "U" enveloppant les résistances, combiné aux déflecteurs placés en dessous, vous assurera une rapidité de cuisson sur toute la surface et une gestion fluide des pics de production, vous permettant ainsi un gain de temps précieux ! L'espace réduit entre les résistances et les grilles permet une diminution de la demande en énergie, entraînant des économies de coûts significatives ! La présence d'un bac à eau intégré garantit une cuisson exceptionnelle en générant de la vapeur tout en récupérant les jus, réduisant ainsi la fumée. ADVANTAGE : **<u>Autres informations</u>** Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 700 x 250(320) Puissance en kw : 3.75 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 400 Profondeur (mm) : 700 Hauteur (mm) : 250(320) Volume (m³) : 0,22 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 44	