

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 900 x 250(320)

Puissance en kw : 5.8

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 400

Profondeur (mm) : 900

Hauteur (mm) : 250(320)

 Volume (m³) : 0,2

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 75

Description	Caractéristiques																						
<ul style="list-style-type: none"> Surface de cuisson 345x600 mm (1 grille), 20,70 dm². Capacité cuve: 6,7 Lit. Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5". 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 réglementation 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 l'appareil. Décharge de l'eau via le trop-plein (avec filtre) de la cuve. Chauffage électrique par résistances blindées en acier 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">75</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">E22/GPLP1-HP</td> </tr> <tr> <td>Installation</td> <td style="text-align: right;">A poser</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Largeurs en cm</td> <td style="text-align: right;">inf ou égal à 40</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">5,8</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">900 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">400 x 900 x 250(320)</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">400 x 900 x 250(320)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	75	Référence constructeur	E22/GPLP1-HP	Installation	A poser	Type de branchement	Triphasé	Largeurs en cm	inf ou égal à 40	Puissance totale (kW)	5,8	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 250(320)	voltage	400/3N 50-60Hz	dimensions	400 x 900 x 250(320)	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
	Poids (en kg)	75																					
	Référence constructeur	E22/GPLP1-HP																					
	Installation	A poser																					
	Type de branchement	Triphasé																					
	Largeurs en cm	inf ou égal à 40																					
	Puissance totale (kW)	5,8																					
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																					
	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 250(320)																					
	voltage	400/3N 50-60Hz																					
	dimensions	400 x 900 x 250(320)																					
	Garantie 1 an sur les pièces incluse																						

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>inox, régulation par thermostat.</p> <ul style="list-style-type: none">• Résistances relevable à 90° pour une facilité d'entretien.• Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur <p>Optimisez votre rendement grâce aux grilles 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.</p> <p>ADVANTAGE :</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 900 x 250(320) Puissance en kw : 5.8 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 400 Profondeur (mm) : 900 Hauteur (mm) : 250(320) Volume (m³) : 0,2 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 75</p>	