

Charcoal

GF 18-BRL

GF 24-BRL

GF 30-BRL

GF 36-BRL



Gril sur support mobile



Galets

Grils gaz "Pour ceux qui savent ce que griller veut dire"

- Façade inox
- Allumage piezzo
- Brûleurs multi-rampes
- Nettoyage pyrolyse

Grils livrés avec

Grilles 2 faces demi-lune/diamant

Avantages :

98% de surface utilisable . Vous pouvez régler votre flamme et n'utiliser que la surface nécessaire à la cuisson. Réglage de la cuisson tous les 150 mm ou 300 mm selon modèles, ce qui vous permet de griller simultanément des produits différents à des températures différentes.

Flexibilité :

Utilisation des barreaux de cuisson à plat ou inclinés (à l'aide d'un crochet). Rampes de brûleurs en fonte. Diffusion de la flamme au travers de barres d'acier. Tiroir récupérateur de graisses.

Grillades sans goût de brûlé :

Préchauffage 20 min. Production en continu charge après charge. Toute la graisse est collectée par les tiroirs de propreté.

Maintenance :

Toutes les interventions se font par l'avant. Grâce aux déflecteurs, la graisse ne tombe pas sur les brûleurs...

Caractéristiques

Modèle	GF 18-BRL	GF 24-BRL	GF 30-BRL	GF 36-BRL
Nombre de zones de chauffe	2	2	3	3
Puissance kW	13	18	22	26
Dimensions Lx Px H mm	460 x 875 x 402	610 x 875 x 402	760 x 875 x 402	915 x 875 x 402
Poids kg	85	110	130	150

Supports fixes et mobiles - Caractéristiques

Support pour modèle...	GF 18-BRL	GF 24-BRL	GF 30-BRL	GF 36-BRL
Dimensions Lx Px H mm	460 x 715 x 545	610 x 715 x 545	715 x 715 x 545	915 x 715 x 545
Code support fixe	ST 280-18F	ST 280-24F	ST 280-30F	ST 280-36F
Code support mobile	ST 280-18M	ST 280-24M	ST 280-30M	ST 280-36M

Options

Descriptif	Code
Galets en poudre de pierre volcanique reconstituée	le paquet de 126 galets 4523903
Grille 2 faces demi-lune / diamant	élément de 15 cm 4519965

Grils double face électriques et gaz

Cuisson simultanée dessus/dessous

XE-24-CE	XG-24-CE
XE-36-CE	XG-36-CE



- Excellente répartition de la température en pleine charge
- Utilisable en mode double face ou en plaque à snacker
- Remontée en température ultra-rapide
- Ajuste le temps de cuisson en fonction de la charge du produit

Cuisson simultanée dessus/dessous. Descente et relevage automatiques du couvercle - Rendement élevé pour un service rapide et diététique. Montée en température ultra-rapide. Réglage électronique et sécurisé. Cuissons rapides précises et indépendantes. Nettoyage facile et rapide à la spatule. Réduit de moitié le temps de cuisson et garantit les températures à cœur. Sécurité alimentaire accrue. Plaques de 19 mm en acier carbone surfacée et polie. 2/3 zones de chauffe de 4,3 kW équipées pour chacune de 3 résistances plates bridées en sous-face et offrant une excellente surface d'échange. Plateaux supérieurs équipés de feuilles téfonées amovibles. Réglage du «gap» par pas de 0,01". Combinaisons multiples avec ou sans plateau

Modèles électriques - Caractéristiques

Modèle	XE-24-CE	XE-36-CE
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	17,3	25,6
Dimensions L x P x H mm	716 x 978 x 1010	1021 x 978 x 1013
Poids kg	220	413

Modèles gaz - Caractéristiques

Modèle	XG-24-CE	XG-36-CE
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	8,8	12,9
Dimensions L x P x H mm	716 x 1022 x 1010	1021 x 985 x 1013
Poids kg	234	438