

Le Gril Charcoal

« Pour ceux qui savent ce que griller veut dire »



- **Souplesse d'utilisation** : brûleurs en fonte multi-rampes - Possibilité d'utiliser toute la surface de cuisson ou de n'utiliser que la surface utile.
Réglage de la cuisson tous les 150 mm ou 300 mm selon les modèles, ce qui permet de griller simultanément des produits différents à des températures différentes.
Permet aussi d'éteindre une zone en dehors des heures de pointe.
- **Flexibilité** : Utilisation des barreaux de cuisson à plat ou inclinés. Grilles de cuisson amovibles pour les grosses pièces ou les marquages fins.
- **Facilité d'utilisation et sécurité** : Allumage piezzo électrique, veilleuse et brûleurs protégés par thermocouple.
- **Facilité d'entretien** : construction inox, nettoyage pyrolyse.

UNIQUE !

Nos galets en céramique sont non-poreux donc ne captent pas les graisses.
Ils ont un très grand pouvoir de rayonnement et une grande longévité.



GF 24-BRL



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 L x P x 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 L x P x 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

