



74/10 GG

Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.
2-Modul-Grilltoestel met gietijzeren roosters met (1 voor vis en 1 voor vlees) spatranden aan 3 zijden.
Geïntegreerde vetopvanggoot en uitneembare vetopvangbak en waterbak.

Gasuitvoering: RVS brander voor elke grillzone geregeld door veiligheidskraan met Piëzo-ontsteking.

Electrische uitvoering: verhitting van iedere kookzone door 3 ingekapselde Incoloy-elementen.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Grill cooktop in cast iron with 2 modules for each cooking area; 1 module for meat and 1 module for fish.
Splash guards on sides and rear.
Built-in front fat-collection trough.
Extractable tray for fat collection and water containment.

Gas model: Stainless steel burner for each cooking area; temperature control valve and piezo electric lighter.

Electric model: Three armoured incoloy heaters to heat each cooking area.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
2-Modul-Grillplatte aus Gusseisen für jede Kochzone, eine für Fleisch und eine für Fisch.
Spritzschutz auf drei Seiten.
Integrierte frontseitige Fettauffangrinne.
Ausziehbare Fettauffang- und Wasserschale.

Gasbeheizte Ausführung: Edelstahlbrenner für jede Heizzone, Temperaturregelung durch Hahn, Piezozündung.

Elektrische Ausführung: Beheizung jeder Kochzone durch 3 gekapselte Incoloy-Widerstände.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Gril de cuisson en fonte, comprenant 2 modules pour chaque zone de cuisson, 1 adapté à la cuisson de la viande et un pour le poisson.
Rehausse contre les éclaboussures sur les trois côtés.
Canal avant intégré de récupération des graisses.
Tiroir extractible pour la récupération des graisses de cuisson et la retenue de l'eau.

Version gaz : réchauffement de chaque zone avec brûleur en acier inox, réglage de la température à l'aide d'une vanne, allumage piézoélectrique.

Version électrique : réchauffement de chaque zone de cuisson à l'aide de 3 résistances blindées en incoloy.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Parrilla de cocción de hierro fundido, constituida por 2 módulos para cada zona de cocción, 1 adecuado para la cocción de carne y otro para el pescado.
Realce protector de salpicaduras en tres lados.
Canal recoge-grasas frontal integrado.
Cajón extraíble para la recogida de grasas de cocción y la contención del agua.

Versión de gas: calentamiento de cada zona con quemador de acero inoxidable, regulación de la temperatura mediante grifo y encendido piezoeléctrico.

Versión eléctrica: calentamiento de cada zona de cocción mediante 3 resistencias revestidas de incoloy.