

Lava Grill



Grill met lavastenen

Traditie en technologie voor een groots resultaat!

- Antispatboorden en in hoogte verstelbare rooster.
- Piëzo-elektrische ontsteking en veiligheid gewaarborgd door thermokoppelbeveiliging en waakvlam.
- Gesmolten vet en olie worden opgevangen in een vergaarbak wat het onderhoud ten goede komt.
- Roestvrijstaal branders met gestabiliseerde vlam, veiligheidsgaskraan.
- Rooster voor vette vleessoorten in optie
- Op open onderstel.

Het gamma Mareno 700 is het meest betrouwbare gamma: gesatineerd AISI 304 roestvrijstaal 18/10, robuust gietijzer, geëmailleerd staalplaat. Het meest complete en functionele gamma: gesloten raakvlakken, werkbladen op dezelfde hoogte, afgeronde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen. De elementen zijn vrij combineerbaar in lijn, rug tegen rug, met een brug en eveneens met elementen van de 900 reeks.

Grille à pierres de lave

Tradition et technologie pour de grands résultats!

- Rebords anti-éclaboussures et grille de cuisson réglable en hauteur.
- Allumage piézo-électrique et sécurité garantie par vanne thermocouple et veilleuse.
- Les graisses et les huiles sont évacuées dans des bacs de récupération facilitant l'entretien.
- Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, robinet à gaz de sécurité.
- Grille pour viandes grasses en option.
- Sur soubassement ouvert.

La gamme Mareno 700 est la plus fiable: acier inox AISI 304 18/10 et satiné, pièces en fonte robustes, acier émaillé. La gamme la plus complète et fonctionnelle: jonctions sans fissures, plans de travail au même niveau, arrêtes arrondies, cheminées basses, dos fermés. Les éléments peuvent se combiner en ligne ou dos à dos, à pont également avec des éléments de la série 900.

Type	Afm./Dim. cm	Verm./Puiss. kW	Prijs/prix Euro
GL7-4G+BV7-4	40x73x85	7	
GL7-8G+BV7-8	80x73x85	14	
XGL7-GC	Gril vetrijk braden/Grille cuisson grasse		