

Grill



Grills

- BIE/BIG - Grill
High performance bereiding met een sterk hellend vlak voor het afvoeren van de kookvetten in een opvanglade.
De elektrische modellen zijn voorzien van een thermostatische temperatuurregeling (0-300°C), een veiligheidsthermostaat, gepantserde weerstanden en een controlelampje voor de werking. De modellen op gas hebben een piëzo-elektrische ontsteking en zijn beveiligd met een thermokoppel gestuurde gasklep en een waakvlam. Roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, thermostatische temperatuurregeling van 60 tot 300°C.
- PLG - Lavagrill op gas.
Antispat boorden en braadgrill in hoogte verstelbaar met twee posities voor een perfect en eenvoudig gebruik.
Piëzo-elektrische ontsteking en veiligheid door thermokoppel en waakvlam.
Het braadvet wordt naar opvangladen geleid. Deze laden zijn gemakkelijk uitneembaar voor reiniging.
Stalen branders met gestabiliseerde vlam.
- CWE - Geperforeerde grill, elektrisch
Gietijzeren grill, twee posities en geperforeerde dubbele bodem voor een perfect braden. Thermostatische temperatuurregeling (0 tot 300°C), veiligheidsthermostaat, gepantserde weerstanden afgeschermd van de vetten om de rook te verminderen, controlelampje voor werking.

Grilles

- BIE/BIG - Grill
Cuissons haute performance fortement inclinée pour diriger les graisses de cuisson vers un tiroir de récupération. Modèles électriques, avec contrôle thermostatique de la température (0-300 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage. Modèles à gaz, avec allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 60 à 300 °C.
- PLG - Grill avec pierres de lave - Gaz
Contour anti-éclaboussures et grille de cuisson à deux positions pour une cuisson parfaite en toute simplicité.
Allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à thermocouple et veilleuse.
Les graisses de cuisson sont dirigées vers des tiroirs de récupération, faciles à retirer pour le nettoyage.
Brûleurs en acier à flamme stabilisée.
- CWE - Grill perforé - électrique
Grille en fonte, deux positions possibles et double-fond perforé pour une cuisson parfaite. Contrôle thermostatique de la température (0-300 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées protégées contre les éclaboussures de graisse pour réduire la fumée, témoins lumineux d'allumage.

Type	Afm./Dim. cm	Verm./Puiss. kW	Prijs/prix Euro
Open onderstel / Soubassement ouvert			
BIE-40-B + M-40	40x60x85	3,9e	1 715.00 €
BIE-60-B + M-60	60x60x85	7,8e	2 197.00 €
CWE-42 + M-40	40x60x85	4,5e	1 616.00 €
CWE-62 + M-60	60x60x85	7,5e	2 096.00 €
BIG-40 + M-40	40x65x85	6,25g	1 686.00 €
BIG-60 + M-60	60x65x85	12,5g	2 226.00 €
PLG-40 + M-40	40x65x85	7g	1 674.00 €
PLG-80 + M-80	80x65x85	14g	2 370.00 €