

Kit de grille en V 900 pour viande



► Pour le gril à pierre de lave d'une largeur de 800 de la série 900 Master



Description

La série 900 Master en acier inoxydable CNS 18/10 de qualité supérieure et massif est le choix idéal pour les cuisines professionnelles modernes avec des exigences élevées. Grâce à sa structure modulaire, à l'équipement fonctionnel, à une profondeur de 900 mm et à de nombreuses autres caractéristiques pratiques, elle convient parfaitement aux grandes capacités de production. De première qualité, flexible et performante.

Caractéristiques

• Bac collecteur de graisse :	Non
• Matériau :	Acier inoxydable
• Remarque importante :	-
• Dimensions surface de grill :	L 760 x P 505 mm
• Type de grille :	Grille en V (pour viande)
• Dotation du set :	2 grilles (dimensions, respectivement : l 372,5 x p 550 mm)
• Dimensions :	L 615 x P 772 x H 30 mm
• Poids :	4 kg

Kit de grille en V 900 pour viande

Produits complémentaires

Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui

Code-No. 173280
GTIN 4015613773353

Nettoyant surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui

Code-No. 173278
GTIN 4015613773346