Bartscher
www.bartscher.com

Table de cuisson en céramique GP2511GN





- Grillade et maintien au chaud combinés
  - ✓ Grillade sur 2/3 GN
  - ✓ Maintien au chaud sur 1/3 GN



- Grillade
  - ✓ Au format 1/1 GN



- Surface de cuisson : L 500 x P 260 mm
  - ✓ Convient également aux récipients GN 1/1



- Bac collecteur de graisse
  - ✓ Pour un nettoyage facile

Description

Polyvalent : grillade et maintien au chaud avec un seul appareil. Grillade sur toute la surface sur 1/1 GN ou grillade sur 2/3 Gn combinée à une fonction de maintien au chaud sur 1/3 GN.

Caractéristiques

• Plage de température grill :	de 80 °C à 300 °C
• Plage de température pour maintien en température :	de 100 °C à 100 °C
• Possibilités d'utilisation :	Griller sur 1/1 GN Griller sur 2/3 GN + maintenir au chaud sur 1/3 GN Maintenir au chaud - sur la surface de cuisson ou dans le récipient GN
• Puissance :	2.5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Bac collecteur de graisse :	Oui
• Commande :	Électronique Manette
• Témoin lumineux de contrôle :	Chauffe
• Dimensions panneau de verre :	L 530 x P 330 mm
• Dimensions surface de grill :	L 500 x P 260 mm
• Nombre de zones chauffantes :	1
• Réglage de la température :	En continu
• Protection contre la surchauffe :	Oui
• Modèle de surface de grillade :	Lisse

Continuer à la page suivante

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 104919
GTIN 4015613649788

www.bartscher.com

Table de cuisson en céramique GP2511GN



- Interrupteur de marche/arrêt : Non
- Protection contre les projections : Non
- Avec poignée(s) : Oui
- Compatible GN : Oui
- Matériau de la surface de grillade : SCHOTT CERAN®
- Surface de grillade rabaissée : Oui
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 655 x P 415 x H 86 mm
- Poids : 7,9 kg

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 104919
GTIN 4015613649788