

## 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 4015613761183

#### 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 4015613767918