



## CMG 610 SLR



Gril acier 1/2 lisse, 1/2 nervuré, gaz

- Plaque en acier lisse épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm<sup>2</sup>).
- Goulotte de récupération des jus intégrée sur l'avant de la plaque avec trou d'évacuation.
- Bac de récupération amovible, capacité : 1,5 litre.
- Pare éclaboussures en inox ep. 30/10 soudé sur la plaque assurant l'étanchéité.
- Puissance gaz totale : 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation : 230 V.
- Livré sans échelles. Baie libre.

**CMG 610 SLR**

L 600 – P 650 – H 900

- Option porte.

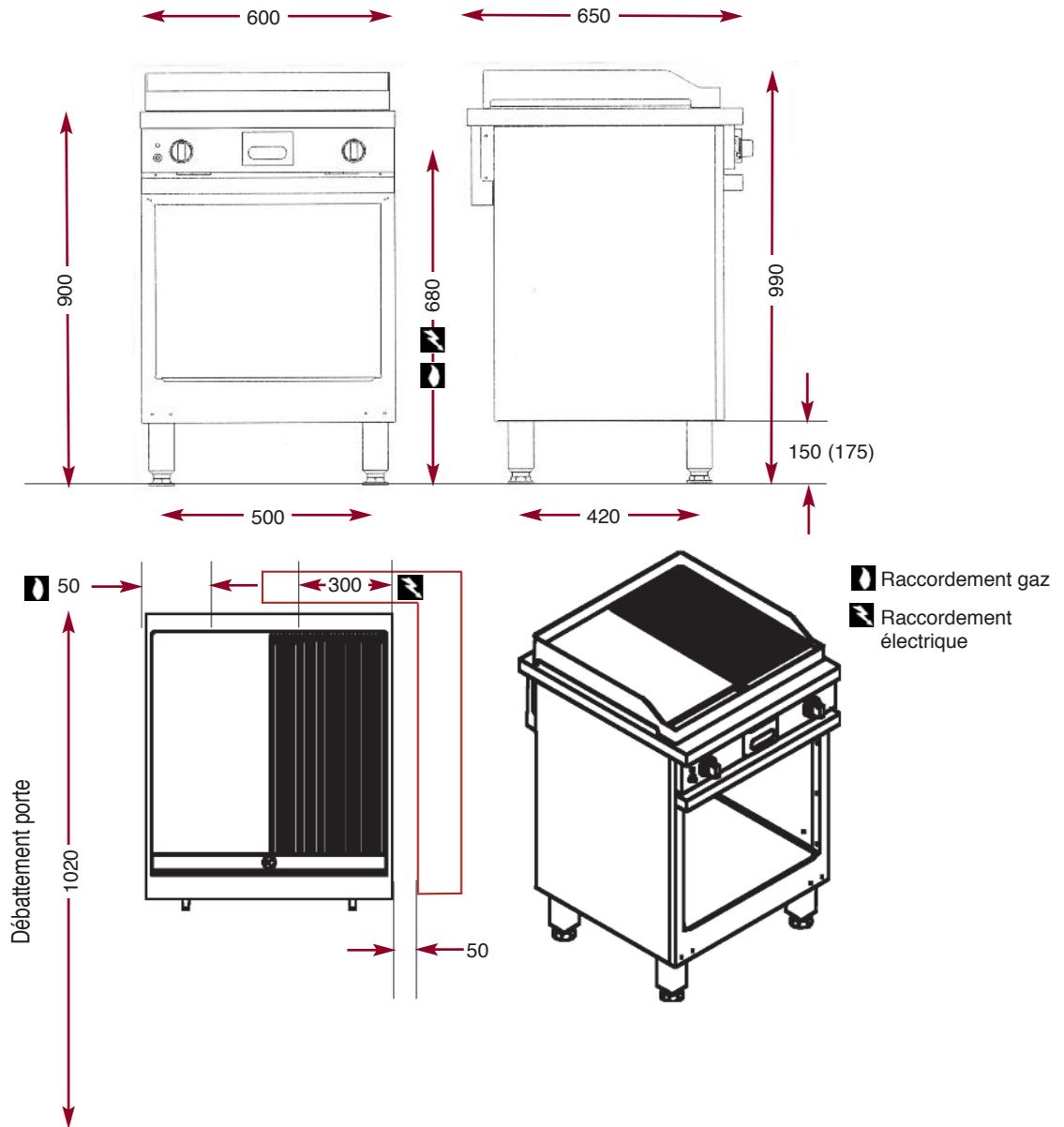
**CPM 600**

- Echelles supports permettant l'aménagement de l'armoire en rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 3 niveaux avec espacement de 100 mm.

**ECH 400**

# Gril acier 1/2 lisse, 1/2 nervuré gaz

# CMG 610 SLR



Tiroir de récupération des graisses



La Cuisson des Chefs.