

## GRILL PIERRE VOLCANIQUE A GAZ COOKTECH CT78CG



COOKTECH  
Ref CT78CG

### GRILL À GAZ AVEC PIERRE DE LAVE

Grill avec pierre de lave	Gaz
Dimensions de la plaque	400 x 545 mm (x2)
Chauffage	Brûleur tubulaire en acier inox
<b>Epaisseur du plan de travail</b>	<b>10 dixième</b>
Robinet de sécurité	Oui
Allumage	Piézo-électrique
<b>Puissance</b>	<b>18 kW</b>
Contrôle de la température	Thermostat avec réglage progressif
Construction	Acier inox
Dimensions	L 800x P 700x H 900 mm

Garantie constructeur : 2 ans pièces

Expédié sous 20 jours  
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite

~~3008.00 € HT~~ **2103.00 € HT**

#### INFORMATIONS PRODUIT

GRILL PIERRE VOLCANIQUE A GAZ COOKTECH CT78CG

Ref: CT78CG

COOKTECH

**LES LIGNES DE CUISSON COOKTECH**





## UNE LIGNE DE CUISSON COMPLETE

La **ligne de cuisson COOKTECH**, entièrement conçue en Italie, est née d'une large expérience dans le secteur. La gamme de cuisson présente un vaste choix d'**appareils modulaires** : fourneaux à gaz et électriques avec fours GN 1/1 et 2/1, friteuses, grillades, grills pierre de lave, **planchas professionnelles**, cuiseurs à pâtes, bain-marie, chauffe pommes frites et éléments neutres.

Les équipements de la gamme COOKTECH s'**intègrent parfaitement** et valorisent chaque espace en cuisine.



## DES EQUIPEMENTS CHR ECONOMIQUES & ERGONOMIQUES

Technologie et professionnalisme se conjuguent au sein des **lignes de cuisson COOKTECH** avec l'**optimisation des coûts et des consommations**, pour obtenir des résultats d'exception.

Economiques, elles sont également ergonomiques. La **ligne de cuisson COOKTECH** dispose de **manettes ergonomiques** au design linéaire, pour une prise sûre et précision maximale dans la régulation des températures. Les plans et cuves sont embouties pour **faciliter le nettoyage** de tous les éléments.



## UNE SOLUTION DE CUISINE INTELLIGENTE

Les **lignes de cuisson COOKTECH** représente une formule jeune pour une **restauration avant-gardiste**, idéal pour qui recherche des **hautes performances** en matière de fiabilité, essentialité, sécurité et design avec l'avantage d'un **excellent rapport qualité/prix**.

Il est à noter que les **planchas professionnelles** sont dotées d'un **bac pour la récolte des jus de cuisson**.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Le **grill à gaz COOKTECH CT78CG** avec pierre de lave sur baie libre dispose d'un plan épaisseur 10 dixième. Ce **grill avec pierre de lave** vous permet une cuisson en toute propreté grâce à un convoyeur de collecte de graisses et résidus est placé devant dans le tableau.

Le chauffage de ce **grill à gaz**, au moyen de brûleur tubulaire en acier inoxydable, est commandé par un robinet de sécurité avec réglage progressif de la puissance, avec veilleuse, thermocouple et allumage piézo-électrique.

La construction du **grill à gaz avec pierre de lave** est en acier inox.

<b>Grill avec pierre de lave</b>	<b>Gaz*</b>
Dimensions de la plaque	400 x 545 mm (x2)
Chauffage	Brûleur tubulaire en acier inox
<b>Epaisseur du plan de travail</b>	<b>10 dixième</b>
Robinet de sécurité	Oui
Allumage	Piézo-électrique
<b>Puissance</b>	<b>18 kW</b>
Contrôle de la température	Thermostat avec réglage progressif
Construction	Acier inox
Dimensions	L 800x P 700x H 900 mm

\***Gaz de ville**, injecteur butane/propane fourni