7ZG30S

Parrilla a Gas con Agua

Seis mandos para distribuir las preparaciones en una parrilla de 1.200 mm. La 7ZG30S ofrece rejillas de fundición con un área de 1.195 × 484 mm y 24,75 kW térmicos, dentro de la línea de sobremesa Perfect 700.

El depósito de agua admite un máximo de 26 litros y la recogida de grasa utiliza un cajón inoxidable. El cuerpo AISI 304, el termopar y los protectores desmontables completan esta configuración de parrilla con agua.



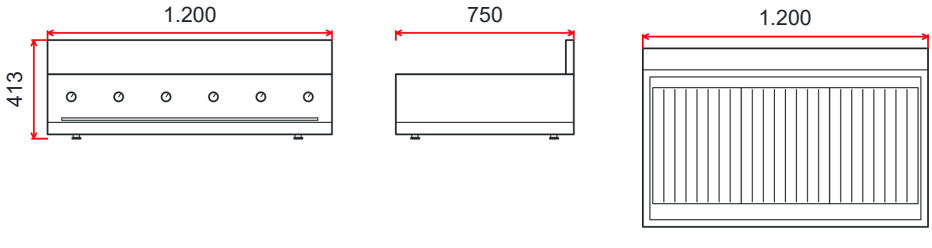
PRESTACIONES

Área cocción	1.195 × 484 mm
Superficie	Rejillas de fundición
Agua máx.	26 L
Zonas	Mandos: 6 independientes
Regulación	Llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular, a gas
Pot. térmica	24,75 kW
Encendido	Manual con encendedor
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Cajón acero inoxidable extraíble
Línea / módulo	Perfect 700 / 1,5
Base	Sobremesa
Cuerpo	Acero inoxidable AISI 304
Apoyos	Patas plásticas
Protector	Acero inoxidable, tres lados; desmontable
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″; entrada posterior
Extracción	Campana de ventilación
Espacio libre	100 mm a suelo, laterales y parte posterior no combustibles, según tabla; reducción en muros incombustibles o aislados según texto

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	750 mm
Alto	413 mm

Consultar precio