GRILLVAPOR® COMPACT

L’obiettivo di questa speciale linea di prodotti è quello di ottenere un risultato di cottura perfetto, occupando meno spazio in cucina. Le griglie Grillvapor Compact sono più piccole dei normali Grillvapor, ma mantengono tutti i vantaggi culinari ed economici garantiti dalla tecnologia Grillvapor. Per i prodotti della linea Grillvapor Compact, la vaschetta dell’acqua viene riempita e svuotata manualmente, i comandi sono semplici e intuitivi e le unità sono ideali per essere posizionate su tavoli e/o basi refrigerate senza compromettere il sistema di raffreddamento, in modo da poter grigliare i cibi alla perfezione anche nelle cucine più piccole.

Posizionate su basi refrigerate, le unità compatte Grillvapor contribuiscono a migliorare l’efficienza del personale di cucina, a velocizzare la produzione e a ridurre al minimo gli spostamenti del personale. Le unità compatte Grillvapor sono disponibili anche su mobili aperti o chiusi. Ideali per i food truck e per i catering mobili.

GV 870EL TOP

Griglia elettrica da banco di 80 x 70 cm con tecnologia brevettata Grillvapor. Grazie alla sua altezza ridotta e all’elevato potenziale, è la griglia ideale da collocare sopra superfici rialzate come le basi refrigerate nei ristoranti in cui è richiesta un’elevata produzione. Il GV 870 EL fa parte della linea Grillvapor Compact, costruita per ottenere i massimi risultati nel minimo spazio.

Dimensioni Prodotto (LxPxH in mm)	800, 700, 315
Dimensioni piano cottura (mm)	760x530
Voltaggio	400V3N - 15A - 50/60Hz 230 V3 - 26,1A - 50/60Hz
Potenza elettrica (kw)	10.4
Potenza gas (kw)	-
Consumo metano (mc/h) - GPL (kg/h)	-
Peso Lordo (kg)	58
Volume imballo (m^3)	0.35
Costruzione	Accaio Inox Scoth Brite
Allaccio idrico	-
Carico Acqua	Manuale
Sonda Al Cuore	-