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 455

Griglia a gas da banco di 40 x 55 cm con tecnologia brevettata Grillvapor. Grazie alle sue dimensioni ridotte e all’elevato potenziale, è la griglia ideale per le cucine più piccole. Questa griglia è, ad esempio, la soluzione perfetta per i ristoranti del centro città e i food truck. Il GV 455 fa parte della linea Grillvapor Compact, costruita per ottenere i massimi risultati nel minimo spazio.

Dimensioni Prodotto (LxPxH in mm)	420, 550, 315
Dimensioni piano cottura (mm)	390x410
Voltaggio	-
Potenza elettrica (kw)	-
Potenza gas (kw)	6.9
Consumo metano (mc/h) - GPL (kg/h)	0,73 / 0,54
Peso Lordo (kg)	30
Volume imballo (m^3)	0.13
Costruzione	Accaio Inox AISI 304 Scoth Brite
Allaccio idrico	-
Carico Acqua	Manuale
Sonda Al Cuore	-