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 470

Griglia a gas da banco di 40 x 70 cm con tecnologia brevettata Grillvapor. Grazie alla sua altezza ridotta e all’alto potenziale, è la griglia ideale da posizionare sopra superfici rialzate come le basi refrigerate. Grazie alle sue dimensioni compatte, questa griglia si adatta anche alle cucine più piccole. Il GV 470 fa parte della linea Grillvapor Compact, costruita per ottenere i massimi risultati nel minimo spazio.

Dimensioni Prodotto (LxPxH in mm)	420, 700, 315
Dimensioni piano cottura (mm)	390x550
Voltaggio	-
Potenza elettrica (kw)	-
Potenza gas (kw)	8.5
Consumo metano (mc/h) - GPL (kg/h)	0,90 / 0,70
Peso Lordo (kg)	35
Volume imballo (m^3)	0.17
Costruzione	Accaio Inox AISI 304 Scoth Brite
Allaccio idrico	-
Carico Acqua	Manuale
Sonda Al Cuore	-