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 870

Griglia a gas 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 in cucina dove è richiesta un’elevata produzione. Il GV 870 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) | 760x550 |
| Voltaggio | - |
| Potenza elettrica (kw) | - |
| Potenza gas (kw) | 17 |
| Consumo metano (mc/h) - GPL (kg/h) | 1,8 / 1,4 |
| Peso Lordo (kg) | 70 |
| Volume imballo ($m^3$) | 0.3 |
| Costruzione | Accaio Inox AISI 304 Scoth Brite |
| Allaccio idrico | - |
| Carico Acqua | Manuale |
| Sonda Al Cuore | - |