GRILLVAPOR®

Le nostre Grillvapor griglie a gas professionali sono rinomate per la loro massima affidabilità e facilità di manutenzione. La cottura avviene per irraggiamento termico, utilizzando un sistema in cui ogni modulo è dotato di quattro bruciatori ad alta efficienza posizionati per riscaldare speciali cupole in acciaio inox. Le cupole assicurano che il calore sia distribuito equamente sulla superficie di cottura e che il cibo non venga a contatto diretto con la fiamma in nessuna fase del processo. Inoltre, le griglie a gas offrono la possibilità di cucinare tipi di cibo molto diversi sulla stessa griglia, grazie alla possibilità di avere superfici di cottura intercambiabili (4 in 1):

Griglia tondino, adatta alla cottura della maggior parte degli alimenti. Griglia a canaletta, adatta alla cottura di alimenti moderatamente grassi (come costolette di maiale, costolette di agnello e alcuni tagli di manzo contenenti una percentuale sostanziale di grasso). Griglia a doppio canaletta sovrapposta, adatta alla cottura di cibi sensibilmente grassi (come pancetta, salsiccia, pollo con pelle, anguilla e carni marinate). Piano di cottura liscio in acciaio inox spesso, adatto per la cottura di alcuni alimenti specifici (uova, formaggio, piccoli oggetti e colazioni continentali).

GV 409

Robusta griglia a gas da banco di 40 x 90 cm con tecnologia brevettata Grillvapor. Questa griglia è robusta, affidabile, facile da usare e offre sempre il gusto perfetto della griglia. Il GV 409 fa parte della linea Grillvapor Gas, che unisce la massima affidabilità ai massimi risultati.

Dimensioni Prodotto (LxPxH in mm)	420, 900, 440
Dimensioni piano cottura (mm)	390x670
Voltaggio	-
Potenza elettrica (kw)	-
Potenza gas (kw)	13
Consumo metano (mc/h) - GPL (kg/h)	1,37 / 2,46
Peso Lordo (kg)	57
Volume imballo (m^3)	0.33
Costruzione	Accaio Inox AISI 304 Scoth Brite
Allaccio idrico	-
Carico Acqua	Manuale
Sonda Al Cuore	-