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 809

Robusta griglia a gas da banco di 80 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 809 fa parte della linea Grillvapor Gas, che unisce la massima affidabilità ai massimi risultati.

| | |
|---|---|
| Dimensioni Prodotto (LxPxH in mm) | 800, 900, 440 |
| Dimensioni piano cottura (mm) | 760x670 |
| Voltaggio | - |
| Potenza elettrica (kw) | - |
| Potenza gas (kw) | 26 |
| Consumo metano (mc/h) - GPL (kg/h) | 2,75 / 2,03 |
| Peso Lordo (kg) | 98 |
| Volume imballo ($m^3$) | 0.6 |
| Costruzione | Accaio Inox AISI 304 Scoth Brite |
| Allaccio idrico | - |
| Carico Acqua | Manuale |
| Sonda Al Cuore | - |