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 - P

Griglia a gas da banco extra potente di 40 x 90 cm con tecnologia brevettata Grillvapor. Questa griglia è molto potente e affidabile, progettata appositamente per pezzi di carne di grandi dimensioni e per tipi speciali di carne che richiedono temperature di cottura molto elevate. Il GV 409 P 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	-