Grill-vapeur gaz de table

GV1035/D

Versions de table

Descriptions

mm (l x L x H)	1000 x 350 x 300/400
Poids	60 kg
Kcal	3300
Volume m3	0.25 m^3

Page catalogue : **286**

Détails du produit

- Commande à droite, standard sans grille de cuisson.
- Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, placé en dessous de calottes en acier inox "spécial" qui ainsi transmettent la chaleur par rayonnement, cette caractéristique unique de construction a la faculté de garantir que la flamme vive ne soit jamais en contact avec les aliments.
- Chambre de combustion entièrement en acier inox.
- Régulation par vanne avec sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse, dispositif piézo électrique.
- Bac à eau inférieur en acier inox (double fonctions) : 1ère recueillir les jus des cuissons et atténuer la fumée pendant la cuisson des aliments, 2ème dégager une vapeur pour une cuisson remarquable.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Vérins inférieurs réglables.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur

Les +

© 2020 Diamond Europe – All rights reserved

Un appareil professionnel qui permet de faire d'excellentes grillades sans que les aliments soient en contact avec la flamme et qu'ils restent moelleux grâce à la vapeur dégagée par un bac à eau inférieur qui recueille également les jus de cuisson et atténue la fumée.

© 2020 Diamond Europe – All rights reserved