

Grillvapor professionale ad acqua a gas da banco, 2 zone di grigliatura.

Prezzo 36.40 Euro

Tutti i modelli sono completamente in acciaio inossidabile. Il bruciatore in acciaio inossidabile in

[visit website]



Descrizione prodotto

Tutti i modelli sono completamente in acciaio inossidabile. Il bruciatore in acciaio inossidabile in combinazione con le griglie in acciaio inox consentono una soluzione più veloce e più economica nella cottura grazie al preriscaldamento veloce (in meno di 5 minuti). Il vantaggio di grigliare con le griglie d'acqua è quello che il gusto dei fumi e del grasso va al prodotto. Con le griglie ad acqua si griglia ad alta velocità grazie ai potenti bruciatori. I prodotti arrostiti non si asciugano a causa dell'evaporazione dell'acqua che si trova sotto la piastra nella vaschetta. La stessa vaschetta serve come raccogliatore di grasso e aiuta nella raccolta di grassi e nella facile pulizia dell'apparecchio contemporaneamente. Ogni lato di cottura è dotato di un interruttore di accensione per il controllo della potenza, la sicurezza del pilota e della termocoppia.

Ulteriori informazioni

Capacità: 2x 360x570 mm

Versione: Rigata

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 765 x 700 x 300

Energia: Gas

KW gas: 22,0

Temperatura: max. +350°C

Volt: --

Modello: AJZ0030

Tier Price:

