



Page catalogue : **97**

## Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/2,

E7/GVQA4

Grills vapeur

### Descriptions

mm (L x P x H)	400 x 700(730) x 850/920
kW	6
Poids Brut (kg)	50 kg
Voltage	400-230/3N 50-60Hz
Volume (m <sup>3</sup> )	0.56 m <sup>3</sup>

### Détails du produit

- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions 352x475 mm, 16,72 dm<sup>2</sup>.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande / poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox.
- Tiroir(s) à eau extractible(s) et amovible(s) en acier inox AISI 304 est positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en acier inox, placées en dessous de la grille de cuisson.
- Régulation par commutateur, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

### Les +

#### ADVANTAGE:

Réussissez des grillades exceptionnelles avec nos grills vapeur, ..... la cuisson grill avec la vapeur dégagée par l'eau placée dans le(s) tiroir(s) inférieur(s) pendant la cuisson, rendrons vos grillades succulentes et moelleuses à la fois. Les tiroirs à eau permettrons également d'atténuer le dégagement de fumée !!

**PLUS :**

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 -ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".