



## FR Grills vapeur électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) 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.

## NL Elektrische Lavastoomgrills

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadrooster, omkeerbaar (vlees/vis), voorzien van een anti-spat rand aan 3 zijden (3mm) in roestvrij staal.
- Waterlade(s) uittrekbaar en verwijderbaar in roestvrij staal AISI 304 is geplaatst aan de voorzijde van het apparaat.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder het grill-rooster. Regeling door schakelaar.

## DE Elektro-Vaporgrill

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Grillrost aus Gusseisen (Fleisch / Fisch), ausgestattet mit einer 3-seitigen Spritzschutzkante (3 mm) aus Edelstahl.
- Wasser-Schubfächer, herausziehbar und abnehmbar, aus Edelstahl AISI 304, vorne am Gerät.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Heizelemente unter dem Grillrost. Regelung über einen Schalter.



TOP  
15/10



## ADVANTAGE

FR 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 !

NL Geniet van uitzonderlijk grillen met onze stoomgrills, ... koken op de grill waarbij de stoom vrijkomt door het water dat in de onderste lade(s) is geplaatst tijdens het koken, zal uw grillades sappig en zacht maken. De waterlade(s) verhinderen ook de sterke rookverspeiding!

DE Mit unseren Dampfgrills erzielen Sie hochwertige Grill-Ergebnisse, .... Bei dieser Gar-Methode wird durch das Wasser, das sich beim Kochen in dem/den unteren Einschub/Einschüben befindet, Dampf erzeugt, der Ihre kulinarischen Köstlichkeiten auf dem Grill saftig und weich zugleich werden lässt ! Durch die Wasser-Behälter lässt sich zudem der Ausstoß von Rauch reduzieren.



### E7/GVQA4

3 045,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 6 400-230/3N 50-60Hz

FR Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/2,  
- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions 352x475 mm, 16,72 dm2.

NL Elektrische stoomgrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"  
- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 352x475 mm, 16,72 dm2.

DE Elektrischer Dampfgrill, "doppelseitiger" Gusseisenrost, Modul 1/2  
- Grillrost (Fleisch/Fisch), Abmessungen 352x475 mm, 16,72 dm2.



### E7/GVQA8

4 816,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

FR Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/1  
- Grille (2 pcs) de cuisson (viande/poisson), dimensions 704x475 mm, 33,44 dm2.  
- 2 zones de cuisson indépendantes.

NL Elektrische stoomgrill, module 1/1, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"  
- Braadrooster (2 stuks) (vlees/vis), afmetingen 704x475 mm, 33,44 dm2.  
- 2 onafhankelijke kookzones.

DE Elektrischer Dampfgrill, "doppelseitiger" Gusseisenrost, Modul 1/1  
- Grillrost (2 Stück) (Fleisch/Fisch), Abmessungen 704x475 mm, 33,44 dm2.  
- 2 unabhängige Garzonen.

