



TOP
20/10

GRILL
VAPOR

ADVANTAGE

FR Fini le dessèchement, le bac à eau vous permettras de dégager une vapeur pour une cuisson remarquable, recueillir les jus des cuissons, atténuer la fumée !

NL Gedaan uitdroging, de waterbak zal u helpen om het stoom af te laten voor een uitstekend koken, verzamelen van het kookvocht, dit beperkt de rook.

DE Grillen Sie einfach leckerstes Grillgut dank dieses VAPOR GRILLS, kein Austrocknen, keine unnötige Rauchentwicklung während des Grillens, mit Hilfe der Wasserschale wird Ihr Grillgut beschwadet und hier wird der austretende Saft gesammelt.

FR Grills vapeur gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (20/10 mm), grands pieds réglables en inox (habillages frontale et latérales en inox : Sur demande), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Rebord périphérique amovible en acier inox.
- Grille de cuisson en fonte amovible, 2 faces, une pour la viande, l'autre pour poissons, légumes...
- Bac à eau inférieur en acier inox (double fonctions) : 1ère recueillir les jus des cuissons, 2ème dégager de la vapeur.
- Chauffage gaz par brûleurs en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée (3 rampes par 1/2 module) protégés par une "calotte" en acier inox. Régulation par vanne gaz.

NL Stoomgrills op gas

- Uitgevoerd in R.V.S.18/10 AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10mm), verstelbare poten in RVS, (frontale en zijbekleding in roestvrij staal: Op aanvraag), waterdichtheid "IPX5."
- Driezijdige afneembare spatwand uitgevoerd in RVS, bakrooster in gietijzer, afneembaar, dubbelzijdig, één voor vlees, andere voor vis, groenten,...
- Waterbak aan de onderkant in roestvrij staal (dubbele functie): eerste voor het verzamelen van het kookvocht, tweede voor het stoom af te laten.
- Gasverwarming door middel van R.V.S. AISI 304 branders met gestabiliseerde vlam (3 buisbranders per 1/2 module) beschermd door een afdekkap in RVS. Temperatuurregeling door thermostatische gaskraan, regeling door middel van gaskraan.

DE Gas Dampf Direktgrills

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, Oberseite gestanz (20/10mm), einstellbare Edelstahlfüße, (Front- und Seitenverkleidung aus rostfreiem Stahl: auf Anfrage), Wasserdichtellevel: "IPX5"
- Spritzschutzwand herausnehmbar, aus Edelstahl, Rost aus Gusseisen, abnehmbar, beidseitig benutzbar, eine Seite Fleisch, die andere für Fisch, Gemüse etc.
- Unten mit Wasserauffangschale aus rostfreiem Stahl, doppelt funktionell: zum einem zum Auffangen des Wassers, zum anderen wird hier Dampf erzeugt
- Gaserhitzung durch Edelstahlbrenner (AISI 304) mit stabilisierter Flamme (3 Brenner pro 1/2 Modul), abgedeckt mit Edelstahldeckel. Temperaturregulation durch thermostatischen Gashahn



G22/GPLP4-NE

3 222,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 8598

FR Grill vapeur, grille en fonte, sur piétement

- Grille de cuisson en fonte, dimensions 316x640 mm 20,22 dm2.

NL Grill op gas, rooster in gietijzer, met onderstel

- Kookrooster in gietijzer, afmetingen 316x640 mm 20,22 dm2.

DE Gas Vapogrill - Standgerät

- Grillfläche aus Gusseisen, Dimensionen 316x640 mm 20,22 dm2.



66 0,58



G22/GPLP8-NE

4 678,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 17197

FR Grill vapeur, grille en fonte, sur piétement

- Grille de cuisson en fonte, dimensions 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 modules indépendants

NL Grill op gas, rooster in gietijzer, met onderstel

- Kookrooster in gietijzer, afmetingen 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 Onafhankelijke modules

DE Gas Vapotgrill - Standgerät

- Grillfläche aus Gusseisen, Dimensionen 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 unabhängige Module.



113 1,04