

Griglie di cottura a gas

Sotto i bruciatori sono disposti dei cassetti dove manualmente o tramite erogatore collegato con rubinetto alla rete idrica, si riempiono d'acqua.

Una parte del calore prodotto dai bruciatori ha la funzione di riscaldare l'acqua affinché questa evapori ed umidifichi il cibo appoggiato sul grigliato, mantenendolo morbido pur conservando benissimo l'effetto griglia.

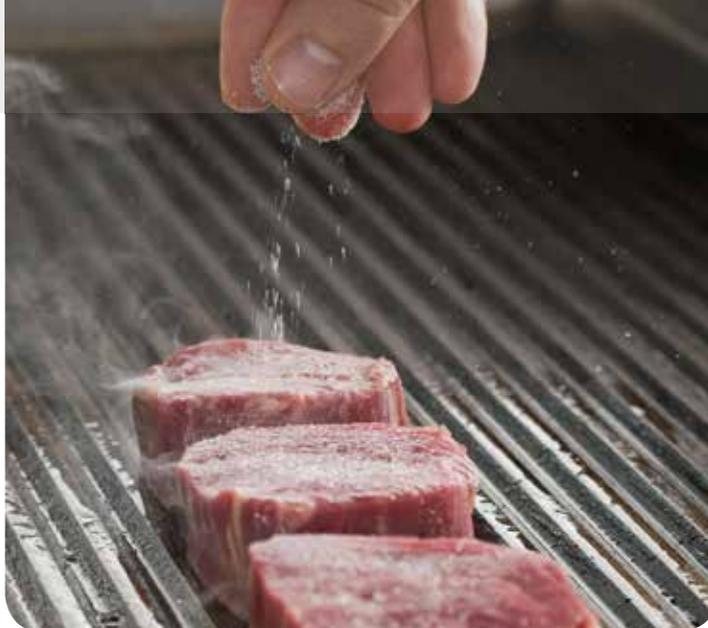
L'acqua nella vasca ha anche la funzione di raccogliere i grassi che il cibo trasuda durante la cottura.

Igiene e pulizia senza fatica in quanto tutte le parti del piano cottura si possono sfilare con estrema rapidità e facilità.

Zone cottura a temperatura regolabile.

Bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Accensione piezoelettrica.



Particolare bruciatori

Particolare cassetto

Particolare griglia smontabile



GV 419



GV 1219



GV 807

Per grigliare i cibi in modo naturale e sano

Codice	Descrizione	Modello	Zona cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
ASGV 417	1 zona cottura - 1 grigliato cottura a tondino - 1 bruciatore	GRILLVAPOR GV 417	1 da 390 x 470	420 x 700 x 850	52	10,5
ASGV 817	2 zone cottura - 2 grigliati cottura a tondino - 2 bruciatori	GRILLVAPOR GV 817	2 da 390 x 470	800 x 700 x 850	84	21
ASGV 1217	3 zone cottura - 3 grigliati cottura a tondino - 3 bruciatori	GRILLVAPOR GV 1217	3 da 390 x 470	1.195 x 700 x 850	113	31,5
ASGV 419	1 zona cottura - 1 grigliato cottura a tondino - 1 bruciatore	GRILLVAPOR GV 419	1 da 390 x 470	420 x 900 x 850	63	13
ASGV 819	2 zone cottura - 2 grigliati cottura a tondino - 2 bruciatori	GRILLVAPOR GV 819	2 da 390 x 470	800 x 900 x 850	97	26
ASGV 1219	3 zone cottura - 3 grigliati cottura a tondino - 3 bruciatori	GRILLVAPOR GV 1219	3 da 390 x 470	1.195 x 900 x 850	131	39
ASGV 807	Griglia da banco - 2 zone cottura	GRILLVAPOR GV 807	2 da 390 x 470	800 x 700 x 440	71	21

Griglie di cottura elettriche su mobile e da banco

Apparecchiature elettriche di cottura alla griglia di nuova concezione, certificate CE ed approvate IMQ. È possibile grigliare in modo naturale e sano, esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi e favorendo la dispersione dei grassi. Durante la cottura, il cibo, non viene a contatto diretto con le resistenze elettriche, ma posto su profili speciali in acciaio inox 18/10-AISI 304, all'interno dei quali alloggianno le resistenze, garantendo l'igiene e l'ottima

qualità del cibo grigliato. Il GRILLVAPOR non rinsecchisce il cibo. Sotto il piano cottura, è disposta una vaschetta che deve essere riempita d'acqua. Una parte del calore prodotto dai bruciatori ha la funzione di riscaldare l'acqua, affinché questa evapori ed umidifichi il cibo appoggiato sul piano cottura, mantenendolo morbido pur conservando benissimo l'effetto griglia, inoltre la vaschetta ha la funzione di raccogliere i grassi che il cibo trasuda durante la cottura.



ASGV 419EL



ASGV 819EL



ASGV 870EL

GRILLVAPOR®

Codice	Descrizione	Modello	Zona cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
ASGV 419EL	su mobile - 1 zona cottura	GRILLVAPOR GV 419EL	1 da 390 x 740	400 x 900 x 850	74	7,8	400/50/3
ASGV 819EL	su mobile - 2 zona cottura	GRILLVAPOR GV 819EL	1 da 390 x 740	800 x 900 x 850	111	15,6	400/50/3
ASGV 870EL	da banco - 2 zone cottura	GRILLVAPOR GV 870EL	2 da 390 x 540	800 x 700 x 315	67	10,4	400/50/3

Griglie di cottura a gas da banco

Cottura per irraggiamento di calore per grigliare in modo naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi e favorendo la dispersione dei grassi. Bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppie di sicurezza. Accensione piezoelettrica.

A richiesta: brasiera con supporto inox.



FABIG700GG2CP



FABIG1200GG

Codice	Descrizione	Modello	Zona cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
FABIG1200GG	Griglia da banco - 2 zone cottura	BIG1200GG	3 da 360 x 530	1.180 x 700 x 220	56	21
FABIG700GG2CP	Griglia da banco - 2 zone cottura	BIG700GG2CP	2 da 360 x 530	800 x 700 x 500	51	14