Grill à vapeur d'eau électrique, zone de cuisson en fonte, poisson



Codes produits :

Référence : VS7080GRACQE

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 730
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 12
Taille & Capacité: 720x480 mm
Capacité brut: 720x480 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 82,4
Alimentation 2: Triphasé 400V
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Type de plaque: Rainurée
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Taille plaque de cuisson LxP (mm): 720x480
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Grill à vapeur d'eau électrique, zone de cuisson en fonte, poisson. Il s'utilise en restauration et en cuisine professionnelle, intégré à une ligne de cuisson modulaire profondeur 700 mm ou posé de façon autonome, pour griller du poisson et d'autres préparations délicates par cuisson à la vapeur d'eau sur zone en fonte. Sa zone de cuisson en fonte rainurée mesure 720x480 mm.

Points forts :

- **Dimensions 800 x 730 x 870 mm, poids 82,4 kg**
- **Zone de cuisson en fonte rainurée, 720x480 mm, dédiée à la cuisson du poisson**
- **Cuisson par vapeur d'eau, pour une cuisson douce, homogène et sans dessèchement**
- **Plateau et structure en acier inoxydable**

Grill à vapeur d'eau électrique, zone de cuisson en fonte, poisson. Il s'utilise en restauration et en cuisine professionnelle, intégré à une ligne de cuisson modulaire profondeur 700 mm ou posé de façon autonome, pour griller du poisson et d'autres préparations délicates par cuisson à la vapeur d'eau sur zone en fonte. Sa zone de cuisson en fonte rainurée mesure 720x480 mm.

Grill à vapeur d'eau pour poisson

Ce grill utilise la vapeur d'eau pour cuire le poisson et d'autres préparations délicates sur une zone de cuisson en fonte rainurée, pour une cuisson douce, homogène et sans dessèchement de la chair.

Zone de cuisson

Zone de cuisson en fonte rainurée, de 720x480 mm, conçue pour marquer et cuire le poisson sans l'assécher grâce à l'apport de vapeur d'eau.

Construction et alimentation

Réalisation en acier inoxydable. Alimentation Triphasé 400V (380-415V), pour une puissance de 12 kW.

Dimensions et poids

Dimensions 800 x 730 x 870 mm, pour un poids de 82,4 kg, compatible avec une intégration dans une ligne de cuisson profondeur 700 mm.

- **Zone de cuisson en fonte rainurée, 720x480 mm**
- **Cuisson par vapeur d'eau, adaptée aux préparations délicates (poisson)**
- **Dimensions 800 x 730 x 870 mm, poids 82,4 kg**
- **Alimentation Triphasé 400V (380-415V), puissance 12 kW**
- **Construction en acier inoxydable**

Questions fréquentesÀ quoi sert ce grill à vapeur d'eau ?

À griller du poisson et d'autres préparations délicates, grâce à une cuisson douce et homogène par apport de vapeur d'eau sur une zone en fonte rainurée.

Quelles sont ses dimensions ?

800 x 730 x 870 mm, pour un poids de 82,4 kg.

Quelle alimentation électrique est nécessaire ?

Triphasé 400V (380-415V), pour une puissance de 12 kW.

Peut-il s'intégrer à une ligne de cuisson existante ?

Oui, il s'intègre à une ligne de cuisson modulaire profondeur 700 mm ou se pose de façon autonome.

En quel matériau est-il construit ?

En acier inoxydable, avec une zone de cuisson en fonte rainurée.