DUALCHEF 315 G

Surface pour grillades 61 × 44 cm **Brûleur** 12 kW
Hauteur de travail 95 cm
Dimensions [L×P×H] 139/84 × 63 × 123 cm
Couleur Noir ● **Poids** 74 kg

DGS® ZONE DIVIDER*, DGS® PROTECTION BARS,
DGS® HEAT DIFFUSER* (accessoires DGS® en acier inoxydable)

- 3 brûleurs en acier inoxydable TWIN BURNER DGS® avec allumage électrique multiple
- SAFETY LIGHT SYSTEM **(SLS)** alimentation fournie
- Bouteille de gaz en acier (11 kg max.) pouvant être rangée dans le bâti
- Grilles en fonte et grille de maintien au chaud chromée
- Capot à double paroi en porcelaine émaillée avec parties latérales en fonte d'aluminium et 2 thermomètres intégrés
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins intégrés

Autres versions disponibles DUALCHEF S 425 G, 425 G, 415 G, S 325 G et 325 G.

LE DUAL GOURMET SYSTEM REDÉFINIT LE BARBECUE !

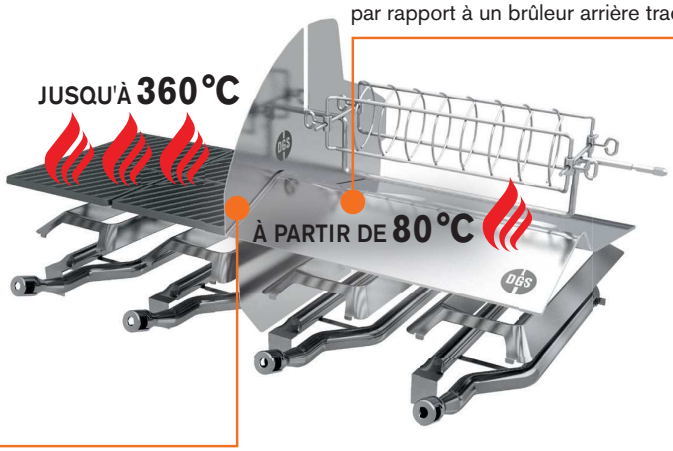
- **Répartition uniforme de la chaleur**
- **Deux zones de température**
- **Consommation réduite de gaz**

DGS® ZONE DIVIDER (BREVET*)

Divise le gril en deux zones de température. Vous pouvez ainsi préparer simultanément deux plats différents à des températures différentes tout en évitant des transferts de goût.

DGS® HEAT DIFFUSER (BREVET*)

Dirige la chaleur directement vers la rôtisserie et garantit ainsi une consommation réduite de gaz par rapport à un brûleur arrière traditionnel.



Accessoires optimaux pour le barbecue

BLAZING ZONE

PIERRE À PIZZA DGS