DUALCHEF 315 G

Superficie griglia 61 × 44 cm **Bruciatore** 12 kW
Altezza operativa 95 cm
Dimensioni [La × P × A] 139/84 × 63 × 123 cm
Colore nero ● **Peso** 74 kg

DGS® ZONE DIVIDER*, DGS® PROTECTION BARS,
DGS® HEAT DIFFUSER* (accessori DGS® in acciaio inox)

- 3 DGS® TWIN BURNER in acciaio inox ad accensione multipla elettrica
- SAFETY LIGHT SYSTEM **(SLS)** con alimentatore incluso
- Bombola del gas in acciaio (max. 11 kg) riponibile nella sottostruttura
- Griglie in ghisa e griglia riscaldante cromata
- Copertura a doppia parete in porcellana smaltata con parti laterali in alluminio fuso e 2 termometri integrati
- 4 ruote girevoli, di cui 2 con funzione frenante

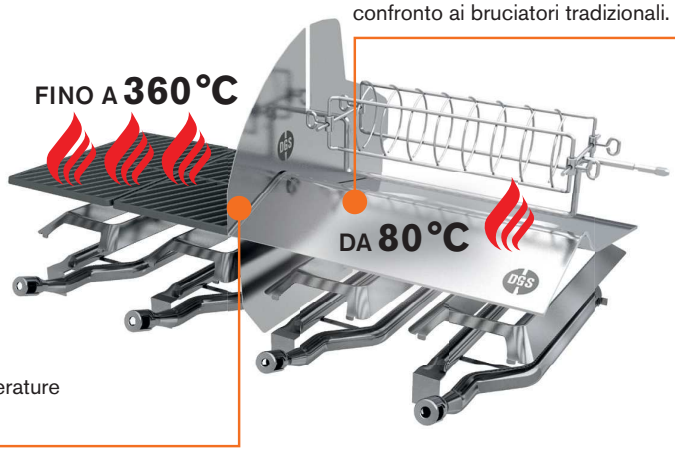
Altre varianti di modello disponibili: DUALCHEF S 425 G, 425 G, 415 G, S 325 G, 325 G.

IL DUAL GOURMET SYSTEM RIDEFINISCE LA COTTURA ALLA GRIGLIA!

- **Distribuzione omogenea del calore**
- **Due zone di temperatura**
- **Consumo di gas ridotto**

DGS® ZONE DIVIDER (BREVETTATO*)

Divide la camera di cottura in due zone di temperatura. In questo modo è possibile preparare contemporaneamente due pietanze diverse a temperature differenti ed evitare che i sapori si mischino.



DGS® HEAT DIFFUSER (BREVETTATO*)

Orienta il calore in modo concentrato sul girarrosto e garantisce così un consumo di gas ridotto in confronto ai bruciatori tradizionali.

Accessori ottimali per il barbecue

BLAZING ZONE

PIETRA PER PIZZA DGS