



DUALCHEF 325 G



Surface pour grillades 61 × 44 cm **Brûleur** 15,4 kW

Hauteur de travail 95 cm

Dimensions [L×P×H] 139/84 × 63 × 123 cm

Couleur Noir ●

Poids 75 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 acier inoxydable avec parties latérales en fonte d'aluminium et 2 thermomètres intégrés, lumière LED pour le grill
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins intégrés
- 1 zone de cuisson latérale
- Portes à battants en acier inoxydable, rangement des accessoires dans le bâti
- BLAZING ZONE (disponible comme accessoire séparé) permet une saisie rapide et puissante de jusqu'à 900 °C

Autres versions disponibles DUALCHEF S 425 G, 425 G, S 325 G et 315 G.

LE DUAL GOURMET SYSTEM REDÉFINIT LE BARBECUE !

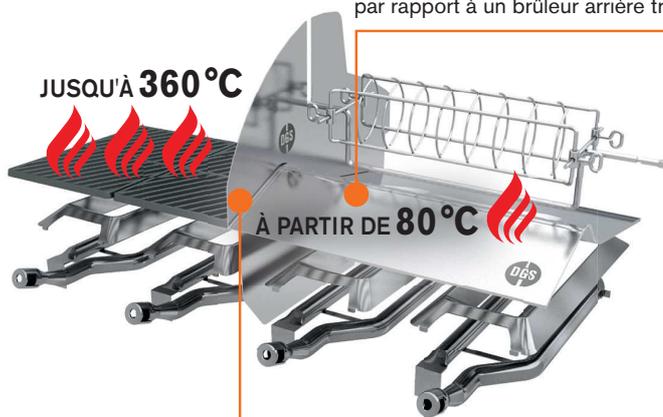
- Répartition uniforme de la chaleur
- Deux zones de température
- Consommation réduite de gaz

DGS® ZONE DIVIDER (BREVET*)

Divise le grill 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

FOR
DUALCHEF
>900°C