



DUALCHEF 325 G



Superficie griglia 61 × 44 cm **Bruciatore** 15,4 kW

Altezza operativa 95 cm

Dimensioni [La × P × A] 139/84 × 63 × 123 cm

Colore nero ●

Peso 75 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 acciaio inox con parti laterali in alluminio fuso e 2 termometri integrati, luce a LED per la camera di cottura
- 4 ruote girevoli, di cui 2 con funzione frenante
- 1 fornello laterale
- Porte a battente in acciaio inox, conservazione degli accessori nella sottostruttura
- La BLAZING ZONE (disponibile come accessorio separato!) consente una rosolatura rapida e perfetta con temperature fino a 900 °C

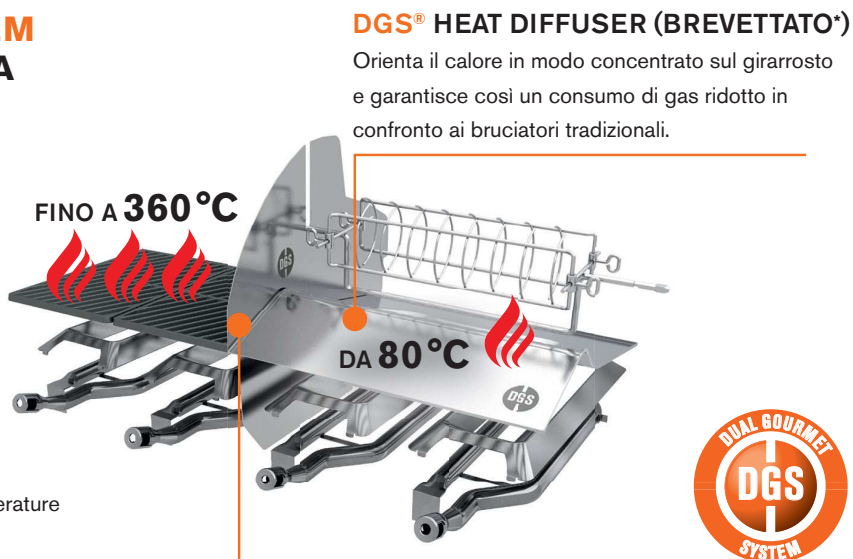
Altre varianti di modello disponibili: DUALCHEF S 425 G, 425 G, S 325 G, 315 G.

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.



Accessori ottimali per il barbecue



BLAZING ZONE

PIETRA PER PIZZA DGS