



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
AJZ0030	CATALOGUE	078CS
HS Code		84198180
Temperature		max. +350°C
Capacity		2x 360x570 mm
.....		
.....		
.....		

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
765 x 700 x 300		22,0				1	28.50

GB

gas water grill, tabletop, 2 zones

All models are fully made of stainless steel. Stainless burner in combination with the stainless steel griddles allows faster and more economical solution in cooking due to the low speed preheating (less than 5 min.). The advantage of cooking water grills is that they give taste from the fumes of warm fat when it comes in contact with water, cook at high speed in depth thanks to the powerful burner. The roasted products do not dry because of the evaporation of the water which located under the heating plate retaining the meat tender. The same pan, serves as grease collector and helps in collection of fat and in the easy cleaning of the apparatus at once (all internal parts are detached for fast and easy cleaning in depth). Each cooking side has an ignition switch for power control, pilot and thermocouple safety.

I

griglia ad acqua a gas da banco, 2 zone di grigliatura

Tutti i modelli sono completamente in acciaio inossidabile. Il bruciatore in acciaio inossidabile in combinazione con le griglie in acciaio inox consente una soluzione più veloce e più economica nella cottura a causa del preriscaldamento veloce in meno di 5 minuti. Il vantaggio di grigliare con le griglie d'acqua è quello che il gusto dei fumi di grasso va al prodotto. Con le griglie ad acqua si griglia ad alta velocità grazie ai potenti bruciatori. I prodotti arrostiti non si asciugano a causa dell'evaporazione dell'acqua che si trova sotto la piastra nella vaschetta. La stessa vaschetta serve come raccogliatore di grasso e aiuta nella raccolta di grassi e nella facile pulizia dell'apparecchio contemporaneamente. Ogni lato di cottura è dotato di un interruttore di accensione per il controllo della potenza, la sicurezza del pilota e della termocoppia.

D

Gas-Wasserg grill, Tischmodell, 2 Zonen

Alle Modelle sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Der rostfreien Brenner in Verbindung mit den Edelstahlrosten ermöglicht eine schnelleres und wirtschaftliches Grillen durch das Vorheizen, welches weniger als 5 Minuten beträgt. Der Vorteil des Grillens mit einem Wassergrills ist, dass diese dem Produkt mehr Geschmack verleihen durch die Dämpfe des warmem Fett, wenn es in Kontakt mit Wasser kommt. Grillen mit hoher Geschwindigkeit dank leistungsstarker Brenner. Die gegrillten Produkte trocknen nicht aus wegen der Verdunstung des Wassers, das sich unter der Grillfläche in einer Wasserschublade befindet, die das Fleisch zart hält. Die gleiche Wasserschublade dient als Fettauffangschale und hilft bei der einfachen Reinigung des Gerätes. Jede Grillseite hat einen Zündschalter für Leistungsregelung, Pilot- und Thermoelement-Sicherheit.

E

barbacoa a gas de agua de sobremesa, 2 zonas

FR

gril à gaz à eau de table, 2 zones

Tous les modèles sont fabriqués en acier inoxydable. Le brûleur en acier inoxydable en combinaison avec les grilles en acier inoxydable permet une solution plus rapide et le moins cher dans la cuisson en raison du préchauffage rapide en moins de 5 minutes. L'avantage de faire griller avec des grilles d'eau est que le goût de la graisse va fumées au produit. Avec les réseaux d'eau est réseau à grande vitesse grâce aux brûleurs puissants. Les produits grillés ne séchent pas en raison de l'évaporation de l'eau qui se trouve en dessous de la plaque dans la casserole. Le même réservoir est utilisé comme liant de graisse et aide à la collecte de matières grasses et facile à nettoyer la machine simultanément. De chaque côté de la cuisine est équipée d'un interrupteur d'allumage pour la commande de puissance, la sécurité du pilote et thermocouple.

P

Grillvapor a gás de bancada, 2 zonas

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725