

## CUISSON PIERRE DE LA VE GRILL « VOLCANIC »



### NATURELLE ET ENERGIQUE CUISSON VOLCANIC !

#### CUISSON NATURELLE :

Moins de graisse et plus de saveur grâce à la grille de cuisson qui canalise les déchets et la graisse dans le tiroir amovible.

La cuisson est hygiénique, les pierres de lave ne dégageant aucune fumée.

#### RAPIDITE DE CUISSON :

En quelques minutes, la température de cuisson est atteinte, permettant un gain de temps important.

#### ECONOMIQUE :

Confinée, la vapeur transportée entre en contact avec les aliments, de ce fait, ils sont moins vite altérés que dans l'eau de cuisson. De plus, la vapeur ne brûle pas les graisses, mais les dissout et les évacue.

#### GAGNEZ DU TEMPS :

La pierre de lave permet une chaleur uniformément répartie et ainsi une cuisson optimale des aliments. Le rendement est donc constant et durable.

#### ASSOCIEZ POLYVALENCE, PERFORMANCE ET QUALITE DE FABRICATION :

- ✓ Grille en fonte permettant le marquage de la viande.
- ✓ Tiroir à eau amovible pour la récupération des déchets et des graisses.
- ✓ Fabrication en acier inoxydable 18/10, roche volcanique disposée sur un support à filet étiré et ondulé.

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	VOLCANIC 400	VOLCANIC 800
Puissance	6kW	12kW
Alimentation	400 V3 N ~	
Dimensions plaques	594mm x 400mm	
Dimensions ( L x P x H )	400mm x 650mm x 310mm	800mm x 650mm x 310mm