



Imperial International

Grille à viande électrique type « Direct Cook » Gamme Opus 800

Les grills à viande de la gamme Opus 800 avec des zones de cuisson individuelles vous permettent d'offrir des grillades succulentes à vos clients.

Opus 800 Grill à viande électrique

Fig.1 : Modèle OE8413

Opus 800
a natural evolution



Equipements de série :

- Les aliments sont cuits directement sur les éléments chauffants, pas besoin d'utiliser des barres ou des grilles de marquage séparées.
- Les différentes zones avec réglage de la température individuelle vous permettent de cuire des viandes et légumes en même temps et une ou plusieurs zones peuvent être éteintes pendant les périodes plus calmes.
- Les éléments chauffants puissants sont conçus pour une montée en température rapide et un maintien constant.
- Après le service, le grill peut être mis en marche à pleine puissance pendant 15 minutes pour brûler les graisses et les débris.
- Le réservoir est entièrement amovible pour faciliter le nettoyage.



Fig.2 : Modèle OE8414

Référence	Surface de cuisson (mm)	Zones de chauffe	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)
OE8413	450 x 590	1	8	600 x 800 x 592	69
OE8414	730 x 590	2	13	900 x 800 x 592	90