

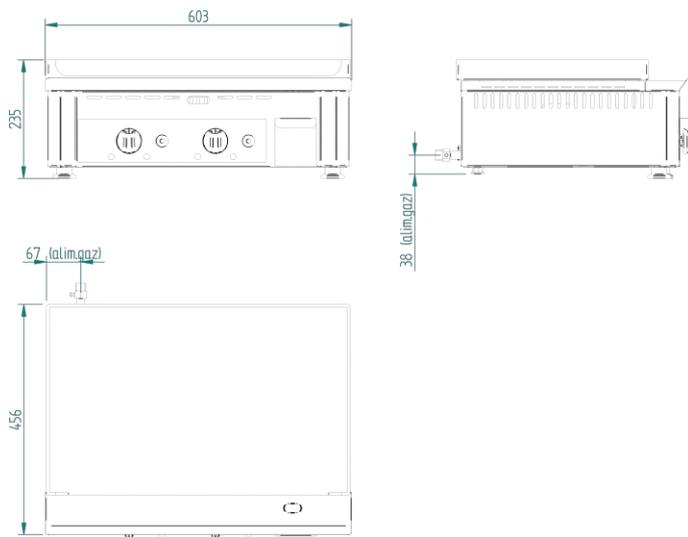


- ✓ 均温と保温に優れている堅牢なホーロー引き、厚さ20mm鋳物鉄板（食品の規格基準NF-12983-1）
- ✓ 特別に施したホーロー層は非吸着性が抜群で衛生的、においがつかなくお手入れも簡単
- ✓ 応用：ミート、ベーコン、魚、ハンバーグ、ソーセージ、オニオン、貝類、野菜...、または目玉焼き、オムレツ等

特長

- 効率よく調理するに独立した2ヶ所加熱ゾーン
- ハイパワー出力によるすぐ300℃まで均一に加熱できる星形バーナーを搭載
- 圧電式自動点火装置とサーモカップル式の安全装置付き
- ガスサーモバルブによる火力調整
- ムラがなく加熱できる鋳物鉄板は三方立上げガード付き
- 正面から引き出せるカス収納ケース
- アジャスター脚
- ヨーロッパ製

外形寸法



仕様

ブランド	ディウエルソ・ダイヤモンド	
モデル	WR-GP60-SS	
外形寸法W×D×H	mm	600×475×h230
クッキング領域W×D	mm	600×400 (2加熱ゾーン)
バーナー数	mm	星形バーナー2セット
ガス消費量	kW (kcal/h)	3.2×2 (2,750×2)
ガス接続口径		1/2" (15A)
製品質量	kg	27
付属品	日本語取扱説明書	
オプション品	ガスホースエンド（別売品、無償取付）	

* 本仕様改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください。

