



- ✓ 直火焼きではないので、料理の焦げ失敗を避けられる
- ✓ 輻射熱プラススチームで、食材をスチームで包み込むことにより、モイスターのある美味しさが引き出される
- ✓ 内部の水容器があり、スチームの作り出しだけでなく汁受けもでき、火の上に食材や汁などが落とさず、煙を発生させることがない

特長

- ステンレス製クッキンググリッド
- 火炎安定なステンレス製バーナーはステンレス製炎キャップの下に設けており、食材が火に触れることなく輻射熱で加熱調理
- 燃烧室はステンレス製構造
- 圧電式自動点火装置のパイロットバーナーとサーモカップル式の安全装置付き
- 内部の水容器はステンレス製で、スチームの作り出しと汁受けダブル機能があるため、無煙調理ができる
- 外装はオールステンレス製で、アジャスター脚付き
- ヨーロッパCE基準製品

備品

GTL70
380×470 mm
V型グリッド

GC70
380×470 mm
O型グリッド

BS70/90
h420-470 mm
架台

仕様



ブランド	ダイヤモンド		
モデル	GV407	GV807	GV1207
外形寸法W×D×H	mm 420×700×h440(610)	800×700×h440(610)	1195×700×h440(610)
クッキング領域W×D	mm 380×470	780×470	1150×470
バーナー数	1	2	3
ガス消費量	kW (kcal/h) 10.44 (9,000)	20.88 (18,000)	31.32 (27,000)
ガス接続	G 3/4おねじ(20A)	G 3/4おねじ(20A)	G 3/4おねじ(20A)
製品質量	kg 50	85	105
付属品	O型グリッド、日本語取扱説明書		

*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。



- ✓ 直火焼きではないので、料理の焦げ失敗を避けられる
- ✓ 輻射熱プラススチームで、食材をスチームで包み込むことにより、モイスターのある美味しさが引き出される
- ✓ 内部の水容器があり、スチームの作り出しだけでなく汁受けもでき、火の上に食材や汁などが落とさず、煙を発生させることがない

特長

- ステンレス製クッキンググリッド
- 火炎安定なステンレス製バーナーはステンレス製炎キャップの下に設けており、食材が火に触れることなく輻射熱で加熱調理
- 燃烧室はステンレス製構造
- 圧電式自動点火装置のパイロットバーナーとサーモカップル式の安全装置付き
- 内部の水容器はステンレス製で、スチームの作り出しと汁受けダブル機能があるため、無煙調理ができる
- 外装はオールステンレス製で、アジャスター脚付き
- ヨーロッパCE基準製品

備品

GTL90
380×670 mm
V型グリッド

GC90
380×670 mm
O型グリッド

仕様



ブランド	ダイヤモンド		
モデル	GV419	GV819	GV1219
外形寸法W×D×H	mm 420×900×h850(1070)	800×900×h850(1070)	1195×900×h850(1070)
クッキング領域W×D	mm 380×670	780×670	1150×670
バーナー数	1	2	3
ガス消費量	kW (kcal/h) 13.00 (11,200)	26.00 (22,400)	39.00 (33,600)
ガス接続	G 3/4おねじ(20A)	G 3/4おねじ(20A)	G 3/4おねじ(20A)
製品質量	kg 60	95	125
付属品	O型グリッド、日本語取扱説明書		