



IL SISTEMA DUAL
GOURMET DETTA
NUOVI STANDARD
NELLE GRIGLIATE!

- ✓ Distribuzione uniforme del calore
- ✓ Due zone di temperatura
- ✓ Ridotto consumo di gas



SOTTO QUESTA CALOTTA SI CELA IL DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

L'innovativa tecnologia DGS® raggruppa due zone di temperatura sotto un'unica calotta. Il DUAL GOURMET SYSTEM garantisce inoltre una perfetta distribuzione del calore nell'intera camera di cottura.



DISTRIBUZIONE UNIFORME DEL CALORE

Tre fattori per una distribuzione perfetta del calore:

GRIGLIE IN GHISA.....

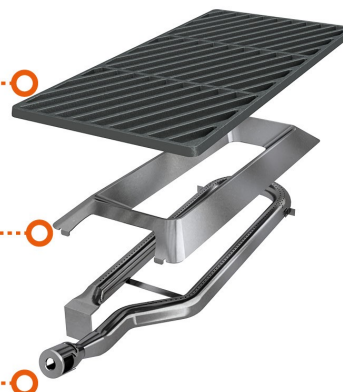
Massima diffusione del calore per il perfetto motivo del barbecue

DGS® PROTECTION BARS.....

Per una distribuzione del calore uniforme e la riduzione della combustione dei grassi

DGS® TWIN BURNER.....

Potenza doppia rispetto ai bruciatori tradizionali



LA FORZA DELL'INNOVAZIONE SVIZZERA

La tecnologia **DGS®** è stata sviluppata in Svizzera ed è dotata di due brevetti; questo è ciò che rende DUALCHEF unico nella categoria delle stazioni per grigliare a gas:

DGS® HEAT DIFFUSER (PATENT PENDING)
Concentra il calore sul girarrosto e garantisce un ridotto consumo di gas rispetto ai bruciatori posteriori tradizionali.

BIS 360 °C

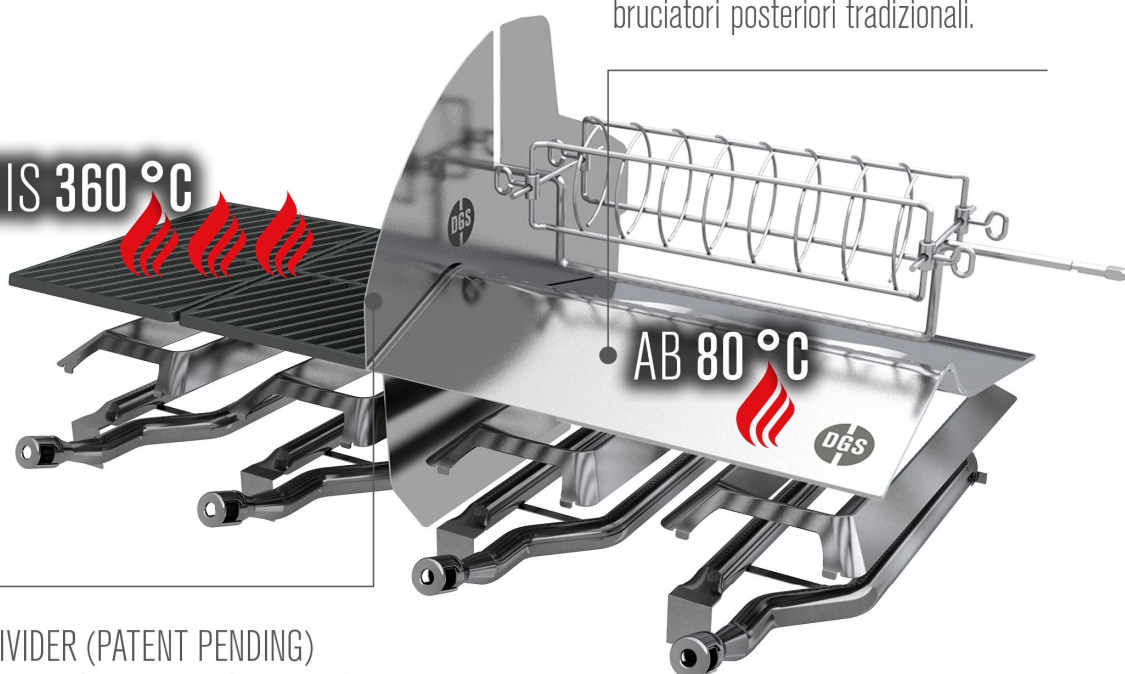


AB 80 °C



DGS

DGS® ZONE DIVIDER (PATENT PENDING)
Suddivide la camera di cottura in due zone di temperatura. Ciò consente di preparare contemporaneamente diversi cibi a temperature differenti, evitando che si mischino i sapori.



SOLO IL MEGLIO PER IL DUALCHEF

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

La sicurezza dell'illuminazione. L'SLS si attiva non appena viene aperta la valvola. Il sensore luminoso regola automaticamente l'intensità della luce a LED in base alla luminosità dell'ambiente.

DOPPIO TERMOMETRO

Per un controllo ottimale di entrambe le zone di temperatura.



RIPIANI LATERALI

Ripiani laterali pieghevoli in acciaio inossidabile con portaposate integrato. I modelli 325 e 425 sono dotati inoltre di un piano di cottura laterale.

UNITÀ DI CONTROLLO DI QUALITÀ

I comandi in acciaio inossidabile incastonati nel vetro con manopole ergonomiche conferiscono al DUALCHEF l'aspetto di una cucina di alta gamma.

SUPPORTO INTELLIGENTE

Ante con sistema soft-closing e portaposate integrato. Spazio per riporre la bombola di gas e accessori. La vaschetta per grasso e il recipiente raccogligrassi in porcellana smaltata sono rimovibili, per una pulizia ancora più semplice.

S-FEATURES

I modelli S 325 e S 425 sono dotati di luce alogena nella camera di cottura nonché di un sistema per riporre gli accessori nel supporto.

LA VERSATILITÀ È D'OBBLIGO

**PIANO DI COTTURA
LATERALE**
AROMATIZZATORE
Gamberetti all'aglio

SCALDAVIVANDE
STAMPI FORNO IN SILICONE
Muffin alle verdure



ZONA DI TEMPERATURA 2
PIETRA PER PIZZA DGS®
Pane per focaccia

ZONA DI TEMPERATURA 1
GRIGLIA PER VERDURE DGS®
Datteri e peperoni ripieni

DGS® ZONE DIVIDER
Per due zone di
temperatura

ZONA DI TEMPERATURA 1
GRIGLIA IN GHISA
Salsiccia da grigliare
ripiena e albicocche
con prosciutto crudo