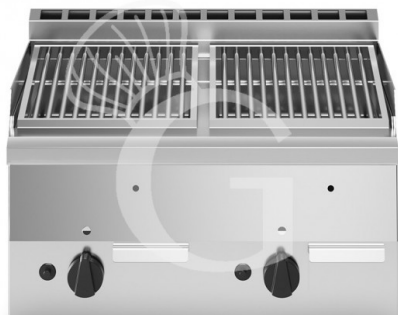




Griglia a gas e pietra lavica da banco con 2 zone di cottura in acciaio e profondità 600 mm

MODELLO: GRIGLIALX60/60

Dimensioni esterne

L 600 x P 600 x H 300 mm

1.408,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 600 mm x P 600 mm x H 300 mm
Peso	54,7 Kg
Potenza gas totale	11 Kw
Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Alimentazione	Gas

Dotazione di serie	2 griglie in acciaio inox x 2 confezioni di pietra lavica da 4 Kg ciascuna per ogni braciare; kit conversione gas
Tipologia griglia a gas/pietra lavica	Griglia da banco
Profondità griglia	600 mm
Alimentazione griglia	Griglia a gas e pietra lavica

Descrizione

Griglia a gas e pietra lavica da banco con 2 zone di cottura in acciaio e profondità 600 mm.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'estetica **lineare e pulita**. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

La griglia a gas e pietra lavica combina insieme la cottura a gas e le proprietà della pietra lavica. Quest'ultima è un prodotto naturale, resistente agli urti, alle abrasioni, al calore e al gelo.

Le **griglie a gas e pietra lavica** sono molto versatili e facilmente **posizionabili su una struttura a ponte o su un allestimento su armadio aperto o con portine**, grazie alle loro **ridotte dimensioni** (600 mm x 600 mm).

La griglia a pietra lavica ben si adatta alla cottura professionale di cibi quali carni, verdure, pesce, permettendo di mantenere inalterati il gusto e le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

La **griglia di cottura** è in **acciaio inox a superficie unica di cottura** e permette di poter cuocere così in modo ottimale qualsiasi alimento. Il

piano di cottura è realizzato in acciaio inox AISI304 con spessore 8/10 .

L'apparecchio ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX** ed è dotato di **alette paraspruzzi sui 2 lati**, per permettere una cottura in tutta sicurezza. Le **zone di cottura** sono **due** e sono regolate tramite **due differenti manopole**: ciò permette di poter lavorare contemporaneamente sulla griglia utilizzando **temperature diverse**.

Le griglie su cui poggia il cibo sono dotate di comodi **manici in plastica termoisolante** che permettono di poterle agevolmente spostare e/o posizionare.

Sulla parte inferiore della griglia è presente, inoltre, un **cassetto raccogligrassi**. I grassi di cottura che cadono dalla griglia vengono raccolti da questo apposito cassetto agevolando pertanto le operazioni di pulizia.

L'**alimentazione** della griglia è **a gas**, con **accensione tramite piezo**. L'accensione con piezo si ha quando l'accensione pilota avviene con sistema a scarica senza collegamento elettrico.

La manopola del controllo del gas permette di regolare la fiamma e di spegnere la griglia.

Durante la cottura è inoltre necessario **caricare la pietra lavica** in modo uniforme su ciascun braciere.

Consigli per una pulizia ottimale:

Dopo aver pulito con acqua le griglie, è necessario procedere al riscaldamento delle griglie stesse per consentire alla ghisa di asciugarsi: applicare successivamente un leggero strato di olio alimentare.

Si consiglia di effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.

I bruciatori sono realizzati tramite un assieme di materiale, dove la parte esterna è completamente in acciaio AISI 304 ed AISI 316.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO:

- 2 CONFEZIONI DI PIETRA LAVICA DA 4 Kg CIASCUNA PER OGNI BRACIERE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA