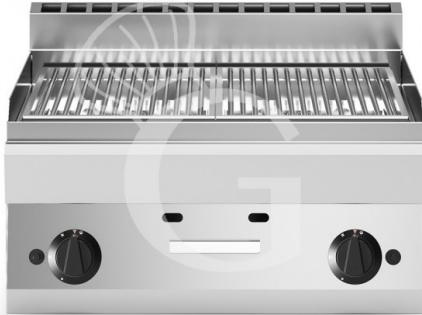




Griglia a gas e pietra lavica da banco con 2 zone di cottura in acciaio e profondità 650 mm

MODELLO: GRIGLIALX65/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 300 mm

1.461,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 650 mm x H 300 mm
Peso	50 Kg
Numero bruciatori	NR 2 bruciatori
Potenza gas totale	11 Kw
Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Alimentazione	Gas

Potenza bruciatori	2 bruciatori x 5,5 Kw
Dotazione di serie	2 griglie in acciaio ino x ; 3 confezioni di pietra lavica da 4 Kg ciascuna per ogni braciere; kit conversione gas
Tipologia griglia a gas/pietra lavica	Griglia da banco
Profondità griglia	650 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 650 mm.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'estetica **lineare e pulita**. Soluzione che consente di realizzare aree di cottura armoniose anche in caso d'installazione di prodotti con dimensioni differenti. 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** (700 mm x 650 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 10/10**.

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. La griglia a pietra lavica è dotata di **2 zone di cottura indipendenti**, ognuna regolata dal proprio termostato.

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 con 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 INOX:

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA