



Griglia a gas e pietra lavica da banco con 1 zona di cottura in acciaio e profondità 700 mm

MODELLO: GRIGLIALX-T70/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 300 mm

1.054,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 300 mm
Numero bruciatori	NR 1 bruciatore
Potenza gas totale	7,5 Kw
Numero zone di cottura	NR 1 zona di cottura
Alimentazione	Gas

Potenza bruciatori	1 bruciatore x 7,5 Kw
Dotazione di serie	1 griglia in acciaio inox ; 2 confezioni di pietra lavica da 4 Kg; kit conversione gas
Tipologia griglia a gas/pietra lavica	Griglia da banco
Profondità griglia	700 mm
Alimentazione griglia	Griglia a gas e pietra lavica

Descrizione

Griglia a gas e pietra lavica da banco con 1 zona di cottura in acciaio e profondità 700 mm.

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** (400 mm x 700 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 **per la cottura di carne o pesce**. Il piano di cottura è realizzato in acciaio inox AISI304 con spessore 10/10 (1 mm).

L'apparecchio ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX** ed è dotato di **alette paraspruzzi sui tre lati**, per permettere una cottura in tutta sicurezza.

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.

AL MOMENTO DELL'ORDINE, SU RICHIESTA, E' POSSIBILE SCEGLIERE TRA GRIGLIA IN GHISA O IN ACCIAIO.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA IN ACCIAIO INOX

- 2 CONFEZIONI DI PIETRA LAVICA DA 4 Kg.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA