



Griglia a gas e pietra lavica su armadio aperto con 2 zone di cottura in acciaio e profondità 700 mm

MODELLO: GRIGLIALX70/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 700 x H 850 mm

1.903,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 700 mm x H 850 mm
Peso	66 Kg
Numero bruciatori	NR 2 bruciatori
Potenza gas totale	15 Kw
Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Alimentazione	Gas

Potenza bruciatori	2 bruciatori x 7,5 Kw
Dotazione di serie	2 griglie in acciaio inox ; 3 confezioni di pietra lavica da 4 Kg ciascuna per ogni braciore; kit conversione gas
Tipologia griglia a gas/pietra lavica	Griglia su mobile
Profondità griglia	700 mm
Alimentazione griglia	Griglia a gas e pietra lavica

Descrizione

Griglia a gas e pietra lavica su armadio aperto con 2 zone 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 grazie alle loro ridotte dimensioni (800 mm x 700 mm) e alla praticità dell'allestimento su armadio aperto.

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 e di 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 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.

L'apparecchiatura è dotata di **bacinelle estraibili per la raccolta dei grassi** residui e le griglie a pietra lavica sono dotate di un **sistema di sollevamento delle griglie** a mezzo di leverismi per permettere di distanziare la griglia dal braciere e lavorare, pertanto, in tutta sicurezza.

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:

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA