



Griglia a gas da banco con 1 zona di cottura in inox e profondità 700 mm

MODELLO: GRIGLIAGX-T70/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 300 mm

981,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 300 mm
Peso	30 Kg
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
Tipologia griglia a gas/pietra lavica	Griglia da banco
Profondità griglia	700 mm
Alimentazione griglia	Griglia a gas
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Griglia a gas da banco con 1 zona di cottura in inox e profondità 700 mm

La griglia a gas è un apparecchio versatile e facile all'uso che permette di cuocere cibi posti direttamente sulle griglie in acciaio inox.

L'apparecchiatura ha **alimentazione a gas** con **rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia** e **bruciatore pilota** per l'accensione automatica dei bruciatori. L'accensione dei bruciatori, inoltre, avviene tramite **piezo**. L'accensione con piezo si ha quando l'accensione pilota avviene con sistema a scarica senza collegamento elettrico.

La griglia è dotata di una **bacinella raccogli grasso in acciaio INOX** che è bene riempire con 2-3 cm di acqua prima di iniziare la cottura, per permettere un adeguato funzionamento dell'apparecchiatura e facilitare, inoltre, le operazioni di pulizia e ottenere cotture migliori.

La griglia è di semplice utilizzo e ha **4 posizioni di utilizzo**: spento, accensione pilota, fiamma minima e fiamma massima.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA ACCIAIO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA