



Griglia a gas e pietra lavica su armadio con 2 zone di cottura e profondità 900 mm

MODELLO: GRIGLIAL90/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 mm

2.607,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Peso	155 Kg
Numero bruciatori	NR 2 bruciatori
Potenza gas totale	19 Kw
Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Alimentazione	Gas

Potenza bruciatori	2 bruciatori x 9,5 Kw
Dotazione di serie	2 griglie in ghisa con manici; 4 confezioni di pietra lavica da 4 Kg ciascuna per ogni braciere
Tipologia griglia a gas/pietra lavica	Griglia su mobile
Profondità griglia	900 mm
Alimentazione griglia	Griglia a gas e pietra lavica

Descrizione

Griglia a gas e pietra lavica su armadio con 2 zone di cottura e profondità 900 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.

Il nuovo design è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco e complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

Le **griglie a gas e pietra lavica** sono molto versatili grazie alle loro **ridotte dimensioni**.

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 ghisa bifacciale per la cottura della carne e del pesce. Il piano di cottura è realizzato in acciaio inox AISI304 con spessore 20/10 (2 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. 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.

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

DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 GRIGLIE IN GHISA CON MANICI:

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA