

Pedido del cliente

Parrilla de gas y piedra volcánica de sobremesa con 1 zona de cocción de acero inox y una profundidad de 600 mm

Precio: 936,00 € + IVA



Referencia: GRIGLIALX60/30

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Parrillas piedra vulcanica

Descripción

Parrilla de gas y piedra volcánica de sobremesa con 1 zona de cocción y una profundidad de 600 mm.

El **nuevo diseño** presenta un **panel de mandos con ángulos rectos** y una chimenea con radios reducidos para un **estética depurada y lineal**. La **estructura de la chimenea** de una sola pieza garantiza una mayor resistencia incluso durante el transporte, y la presencia de **orificios de salida de humos ampliados** permite un mejor flujo de los gases de combustión.

La parrilla de gas y piedra volcánica combina la cocción a gas y las propiedades de la piedra volcánica. Esta última es un producto natural, resistente a los golpes, la abrasión, el calor y las heladas.

Las **parrillas de gas y de piedra volcánica** son muy versátiles y pueden **colocarse fácilmente en una estructura puente o en un mueble abierto o con puertas**, gracias a su **reducido tamaño** (300 mm x 600 mm).

La parrilla de piedra volcánica es muy adecuada para la cocción profesional de alimentos como carne, verduras, pescado, permitiendo mantener el sabor y las características organolépticas de los productos.

La **parrilla de cocción** está fabricada en **acero inoxidable** con una única superficie de cocción, lo que permite cocinar cualquier alimento a la perfección. La **superficie de cocción** es de **acero inoxidable AISI304 de 8/10 de espesor**.

El aparato tiene un **estructura exterior resistente de acero inoxidable** y está equipado con **protectores** contra salpicaduras **en los 2 lados** para permitir una cocción segura.

En la parte inferior de la parrilla hay también un **cajón recoge grasa**. La grasa de cocción que cae de la parrilla la recoge este cajón especial, facilitando así su limpieza.

La parrilla funciona con gas, con encendido piezoeléctrico. El encendido piezoeléctrico se produce cuando el encendido del piloto se realiza con un sistema de descarga sin conexión eléctrica.

El mando de control del gas permite regular la llama y apagar la parrilla.

Durante la cocción también es necesario **cargar la piedra volcánica** uniformemente en cada parrilla.

La parrilla de cocción mide 270 mm de ancho x 440 mm de fondo.

Los quemadores están fabricados con una combinación de materiales, donde la parte exterior es completamente de acero AISI 304 y AISI 316.

Consejos para una limpieza excelente:

Después de limpiar las rejillas con agua, es necesario calentarlas para que el hierro fundido se seque; a continuación, aplique una ligera capa de aceite de cocina.

Recomendamos precalentar inmediatamente antes del primer uso.

Pedido del cliente

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 PARRILLA DE ACERO:

- 2 PAQUETES DE PIEDRA VOLCÁNICA DE 4 kg.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 300 mm x P 600 mm x H 300 mm
Equipamiento de serie	1 parrilla de ACERO ; 2 paquetes de piedra volcánica de 4 kg
Peso	29 Kg
Potencia total del gas	5,5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Fuente de energía	Gas
Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica	Parrilla de sobremesa
Profundidad de la parrilla	600 mm
Fuente de alimentación parrilla	Parrilla de gas y piedra volcánica