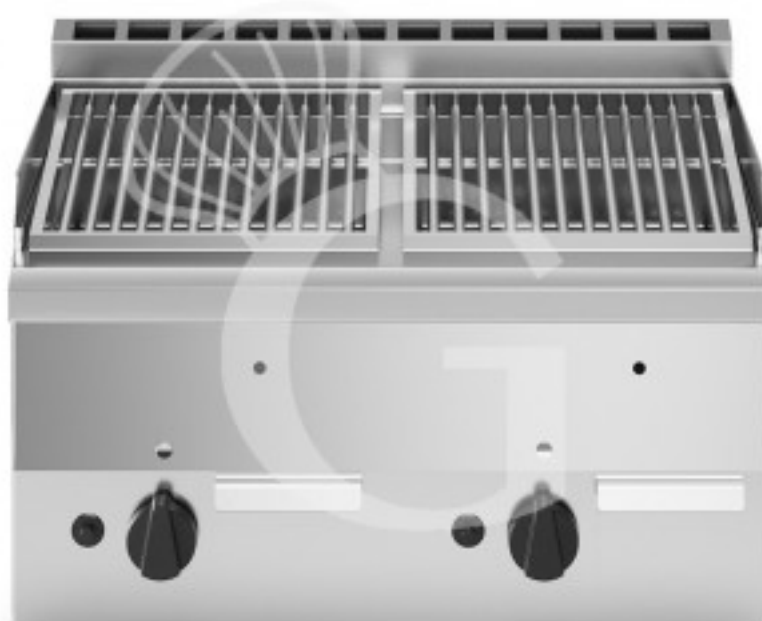


## Pedido del cliente

**Parrilla de gas y piedra volcánica de sobremesa con 2 zonas de cocción de acero inox y profundidad de 600 mm**

**Precio: 1.521,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** GRIGLIALX60/60

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Parrillas piedra vulcanica

### Descripción

**Parrilla de gas y piedra volcánica de sobremesa con 2 zonas 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** (600 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. Hay **dos zonas de cocción** y se regulan mediante **dos mandos diferentes**: esto permite trabajar en la parrilla al mismo tiempo utilizando **diferentes temperaturas**.

Las parrillas sobre las que reposan los alimentos están equipadas con cómodos **mangos de plástico termoaislante** que permiten moverlas y/o colocarlas fácilmente.

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.

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.

## Pedido del cliente

Recomendamos precalentar inmediatamente antes del primer uso.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 2 PARRILLAs DE ACERO:

- 2 PAQUETES DE PIEDRA VOLCÁNICA DE 4 kg. UNA PARA CADA PARRILA

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 600 mm x P 600 mm x H 300 mm
<b>Equipamiento de serie</b>	2 parrillas de acero inox; 2 paquetes de piedra volcánica de 4 kg cada uno para cada parrilla; Kit cambio de gas
<b>Peso</b>	54,7 Kg
<b>Potencia total del gas</b>	11 Kw
<b>Cantidad de zonas de cocción</b>	NR 2 zonas de cocción
<b>Fuente de energía</b>	Gas
<b>Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica</b>	Parrilla de sobremesa
<b>Profundidad de la parrilla</b>	600 mm
<b>Fuente de alimentación parrilla</b>	Parrilla de gas y piedra volcánica