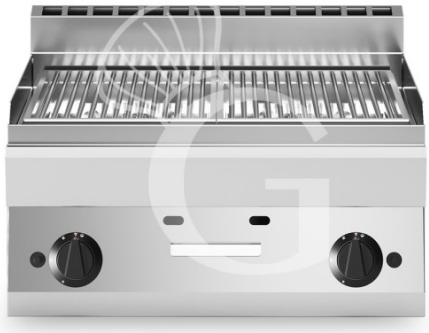


Parrilla de gas y piedra volcánica de sobremesa con 2 zonas de cocción de acero inox y profundidad de 650 mm

MODELO: GRIGLIALX65/70

Dim. externas

L 700 x P 650 x H 300 mm

1.636,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 700 mm x P 650 mm x H 300 mm
Peso	50 Kg
Cantidad de quemadores	NR 2 quemadores
Potencia total del gas	11 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Fuente de energía	Gas

Potencia de los quemadores	2 quemadores x 5,5 Kw
Equipamiento de serie	2 rejillas de acero ino x ; 3 paquetes de piedra volcánica de 4 kg cada parrilla; Kit cambio gas
Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica	Parrilla de sobremesa
Profundidad de la parrilla	650 mm
Fuente de alimentación parrilla	Parrilla de gas y piedra volcánica
Normative	CE

Descripción

Parrilla de gas y piedra volcánica de sobremesa con 2 zonas de cocción y una profundidad de 650 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** (700 mm x 650 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. La parrilla de piedra volcánica tiene **2 zonas de cocción independientes,** cada una regulada por su termostato .

La parrilla 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.

Recomendamos precalentar inmediatamente antes del primer uso.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 2 PARRILLAS DE ACERO:

- 3 PAQUETES DE PIEDRA VOLCÁNICA DE 4 kg.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA