



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

**MODELO: GRIGLIAGX65/70**

**Dimensiones externas**

L 700 x P 650 x A 280 mm

**1.463,00 € + IVA**



 **Producción en 15/20 días**

<b>Dimensiones externas</b>	L 700 mm x P 650 mm x A 280 mm
<b>Peso</b>	59 Kg
<b>Cantidad de quemadores</b>	NR 1 quemador
<b>Potencia total del gas</b>	15 Kw
<b>Cantidad de zonas de cocción</b>	NR 2 zonas de cocción
<b>Fuente de energía</b>	Gas Metano

<b>Potencia de los quemadores</b>	2 quemadores x 7,5 Kw
<b>Equipamiento de serie</b>	1 Rejilla
<b>Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica</b>	Parrilla de sobremesa
<b>Profundidad de la parrilla</b>	650 mm
<b>Fuente de alimentación parrilla</b>	Parrilla de gas
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

### 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 es un aparato versátil y fácil de usar para cocinar alimentos directamente en parrillas de acero inoxidable. La **estructura externa es de acero inoxidable INOX-AISI304, el espesor de la placa es 10/10 (1 mm)** garantizando mayor solidez y resistencia.

El aparato dispone de **alimentación de gas metano** con **grifos con válvula de seguridad con termopar y quemador piloto** para el encendido automático del quemador, que se realiza por **piezo**. El encendido piezoeléctrico se produce cuando el encendido del piloto se realiza mediante un sistema de descarga sin conexión eléctrica.

La parrilla está equipada con una **bandeja recoge grasa** de **acero inoxidable** que debe llenarse con 2-3 cm de agua antes de empezar a cocinar, para permitir el correcto funcionamiento del aparato y facilitar también su limpieza y una mejor cocción.

El parrilla es fácil de usar y tiene **4 posiciones de funcionamiento**: apagado, encendido piloto, llama mínima y llama máxima.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 PARRILLA DE ACERO

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**