

Parrilla de gas y piedra volcánica de sobremesa con 1 zona de cocción de acero y profundidad de 700 mm

MODELO: GRIGLIALX-T70/40

Dim. externas
L 400 x P 700 x H 300 mm

1.180,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 400 mm x P 700 mm x H 300 mm
Cantidad de quemadores	NR 1 quemador
Potencia total del gas	7,5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Fuente de energía	Gas
Potencia de los quemadores	1 quemador x 7,5 Kw

Equipamiento de serie	1 parrilla de acero ino x ; 2 paquetes de piedra volcánica de 4 kg. Kit inyectores gas
Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica	Parrilla de sobremesa
Profundidad de la parrilla	700 mm
Fuente de alimentación parrilla	Parrilla de gas y piedra volcánica
Normative	CE

Descripción

Parrilla de gas y piedra volcánica de sobremesa con 1 zona de cocción y una profundidad de 700 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** (400 mm x 700 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 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.

AL REALIZAR EL PEDIDO ES POSIBLE ELEGIR ENTRE PARILLA DE HIERRO O DE ACERO .

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:

- 1 PARRILLA DE ACERO:

- 2 PAQUETES DE PIEDRA VOLCÁNICA DE 4 kg.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA