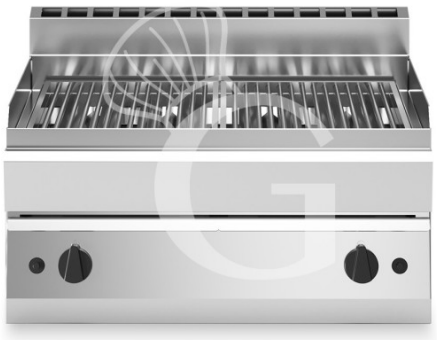
Parrilla a gas y piedra volcánica de sobremesa con 2 zonas de cocción en acero y profundidad 700 mm



MODELO: GRIGLIALX-T70/80

Dim. externas
L 800 x P 700 x A 280 mm

1.908,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 800 mm x P 700 mm x A 280 mm
Peso	51,5 Kg
Cantidad de quemadores	NR 2 quemadores
Potencia total del gas	15 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Fuente de energía	Gas

Potencia de los quemadores	2 quemadores x 7,5 Kw
Equipamiento de serie	2 parrillas de acero ino x idable, 3 paquetes de piedra volcánica de 4 kg cada uno por quemador, kit de conversión de 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 a gas y piedra volcánica de sobremesa con 2 zonas de cocción en acero y profundidad 700 mm.

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

Las parrillas a gas y piedra volcánica son muy versátiles y fácilmente ubicables sobre estructuras tipo puente o instalaciones con mueble abierto o con puertas, gracias a sus dimensiones compactas (700 mm x 700 mm).

La parrilla de piedra volcánica se adapta perfectamente a la cocción profesional de carnes, verduras y pescado, permitiendo mantener inalteradas sus características organolépticas y su sabor.

La parrilla de cocción está fabricada en acero inoxidable para la preparación de carne y pescado. El plano de cocción está realizado en acero inoxidable AISI 304 con espesor 10/10 (1 mm).

El equipo cuenta con una robusta estructura exterior en acero inoxidable y está dotado de aletas antisalpicaduras en tres lados para una cocción segura. La parrilla de piedra volcánica dispone de 2 zonas de cocción independientes, cada una regulada por su propio termostato.

Las parrillas donde se coloca el alimento incluyen mangos de plástico termoaislante que permiten moverlas o colocarlas fácilmente.

En la parte inferior del equipo se encuentra un cajón recogegrasas, que recoge los residuos de la cocción facilitando la limpieza.

La alimentación de la parrilla es a gas, con encendido piezoeléctrico. Este sistema permite el encendido piloto mediante descarga sin conexión eléctrica.

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

Durante la cocción es necesario distribuir la piedra volcánica de manera uniforme en cada quemador.

Consejos de limpieza

Después de limpiar las parrillas con agua, es necesario calentarlas para que la fundición se seque completamente; posteriormente, aplicar una ligera capa de aceite alimentario.

Se recomienda realizar el precalentamiento justo antes del uso.

Los quemadores están fabricados con materiales en los que la parte exterior es totalmente de acero AISI 304 y AISI 316.

Dotación estándar

- 2 parrillas de acero
- 3 paquetes de piedra volcánica de 4 kg cada uno por quemador

FOTO MERAMENTE ILUSTRATIVA