

Parrilla de gas de sobremesa con 1 zona de cocción en acero inoxidable y profundidad de 700 mm

MODELO: GRIGLIAGX-T70/40

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

1.099,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 400 mm x P 700 mm x A 300 mm
Peso	30 Kg
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 Rejilla
Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica	Parrilla de sobremesa
Profundidad de la parrilla	700 mm
Fuente de alimentación parrilla	Parrilla de gas
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Parrilla de gas de sobremesa con 1 zona de cocción en acero inoxidable y profundidad de 700 mm.

La parrilla de gas es un equipo versátil y fácil de usar que permite cocinar alimentos colocados directamente sobre las rejillas de acero inoxidable.

El equipo funciona con gas y cuenta con válvulas de seguridad con termopar y quemador piloto para el encendido automático de los quemadores. Además, el encendido de los quemadores se realiza mediante sistema piezoeléctrico. El encendido piezoeléctrico se produce cuando el piloto se activa mediante un sistema de descarga sin conexión eléctrica.

La parrilla está equipada con una bandeja recogegrasas de acero inoxidable que se recomienda llenar con 2-3 cm de agua antes de comenzar la cocción, para garantizar un funcionamiento adecuado del equipo, facilitar las operaciones de limpieza y obtener mejores resultados de

cocción.

La parrilla es de uso sencillo y dispone de 4 posiciones: apagado, encendido del piloto, llama mínima y llama máxima.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DE ACERO.

FOTO MERAMENTE ILUSTRATIVA