

Pedido del cliente

Parrilla de gas sobre mueble abierto con 1 zona de cocción de acero y una profundidad de 700 mm

Precio: 1.319,00 € + IVA



Referencia: GRIGLIAGX70/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Parrillas a gas

Descripción

Parrilla de gas sobre mueble abierto con 1 zona de cocción de acero y una profundidad de 700 mm.

La parrilla de gas es un aparato versátil y fácil de usar para cocinar alimentos directamente en parrillas de acero.

El aparato con **alimentación de gas** con **válvulas de seguridad con termopar** y **quemador piloto** para el encendido automático de los quemadores. Los quemadores también se encienden con **piezo**. El encendido piezoeléctrico se produce cuando el encendido del piloto se realiza con un sistema de descarga sin conexión eléctrica.

La parrilla está equipada con una **bandeja recoge grasas 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.

La 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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm +150 chimenea
Equipamiento de serie	1 Rejilla
Peso	40 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
Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica	Parrilla sobre mueble
Profundidad de la parrilla	700 mm
Fuente de alimentación parrilla	Parrilla de gas
Potencia de los quemadores	1 quemador x 7,5 Kw

Pedido del cliente

Tipo de inyectores

Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP
sin montar incluidos)

Generado el 19/04/2026
