

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

MODELO: GRIGLIAG70/40

Dim. externas

L 400 x P 700 x A 850 + 150 chimenea mm

1.307,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Peso	51 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

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 Rejilla
Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica	Parrilla sobre mueble
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 sobre mueble abierto con 1 zona de cocción y 700 mm de profundidad

La parrilla de gas es un aparato versátil y fácil de usar que permite cocinar los alimentos directamente en las rejillas de hierro fundido.

El aparato dispone de una **alimentación de gas con grifos de válvula de seguridad con termopar y un quemador piloto** para el encendido automático de los quemadores que se realiza por **piezo.**

La parrilla está equipada con una **cubeta de recogida de grasa de acero inoxidable** que debe llenarse con 20-30 mm de agua antes de iniciar el proceso de cocción, para permitir el correcto funcionamiento del aparato y también facilitar las operaciones de limpieza y obtener 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.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL