

Pedido del cliente

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

Precio: 1.307,00 € + IVA



Referencia: GRIGLIAG70/40

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Parrillas a gas

Pedido del cliente

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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Equipamiento de serie	1 Rejilla
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
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
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)
Disponibilidad	En Stock