



Parrilla a gas y piedra volcánica sobre armario cerrado con 1 zona de cocción de hierro fundido y profundidad de 700 mm

MODELO: SGP470G

Dimensiones externas

L 400 x P 700 x H 1045 mm

1.057,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 400 mm x P 700 mm x H 1045 mm
Medidas de la parrilla de cocción	L 370 x P 480 mm
Peso	75 Kg
Cantidad de quemadores	NR 1 quemador
Potencia total del gas	7,2 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción
Potencia de los quemadores	1 quemador x 7,2 Kw

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	3 rejillas de hierro fundido; 1 parrilla/brasero; 1 paquete de piedra volcánica; 1 bandeja recogegrasas; kit de conversión de gas
Zona de cocción	Simple
Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica	Parrilla sobre mueble
Profundidad de la parrilla	700 mm
Fuente de alimentación parrilla	Parrilla de gas y piedra volcánica
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Parrilla a gas y piedra volcánica sobre armario cerrado con 1 zona de cocción de hierro fundido y profundidad de 700 mm.

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

Las parrillas a gas con piedra volcánica son muy versátiles gracias a sus **dimensiones compactas (400 mm x 700 mm)** y a la practicidad de su montaje sobre un armario cerrado con puerta abatible.

La parrilla con piedra volcánica es ideal para la cocción profesional de alimentos como carnes, verduras y pescados, permitiendo conservar el sabor y las propiedades organolépticas de los productos.

La parrilla de cocción está fabricada en hierro fundido, adecuada para cocinar carne o pescado. La superficie de cocción está realizada en acero inoxidable AISI 304.

El aparato cuenta con una estructura exterior robusta de acero inoxidable y está equipado con aletas antisalpicaduras laterales para garantizar una cocción segura.

El equipo incluye una bandeja extraíble para la recogida de grasas residuales. Tanto la parrilla para la piedra volcánica como la parrilla sobre la que se colocan los alimentos son desmontables para facilitar una limpieza más segura y eficaz.

La parrilla funciona a gas, con encendido piezoeléctrico. El encendido piezoeléctrico permite iniciar el piloto mediante una descarga sin conexión eléctrica.

La perilla de control del gas permite regular la llama y apagar la parrilla.

Durante la cocción, es necesario distribuir uniformemente la piedra volcánica sobre el brasero.

La zona de cocción mide 370 x 480 mm y está compuesta por 3 rejillas.

Consejos para una limpieza óptima:

Después de lavar las parrillas con agua, se recomienda calentarlas para permitir que el hierro fundido se seque por completo. Luego, aplicar una fina capa de aceite alimentario.

Se aconseja realizar el precalentamiento justo antes de su uso.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 3 REJILLAS DE HIERRO FUNDIDO;
- 1 REJILLA/BRASERO;
- 1 BANDEJA RECOGEGRASAS;
- INYECTORES DE GAS;
- 1 PAQUETE DE PIEDRA VOLCÁNICA.