

Parrilla de gas y piedra volcánica sobre mueble, 2 zonas de cocción y 900 mm de profundidad

MODELO: GRIGLIAL90/80

Dim. externas
L 800 x P 900 x A 870 mm

2.920,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Peso	155 Kg
Cantidad de quemadores	NR 2 quemadores
Potencia total del gas	19 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Fuente de energía	Gas

Potencia de los quemadores	2 quemadores x 9,5 Kw
Equipamiento de serie	2 rejillas de hierro fundido con asas; 4 paquetes de piedra volcánica de 4 kg cada uno para cada asador
Tipo de parrilla a gas/con piedra volcánica	Parrilla sobre mueble
Profundidad de la parrilla	900 mm
Fuente de alimentación parrilla	Parrilla de gas y piedra volcánica
Normative	CE

Descripción

Parrilla de gas y piedra volcánica sobre mueble, 2 zonas de cocción y 900 mm de profundidad

La parrilla de piedra volcánica de gas combina la cocción a gas con las propiedades de la piedra volcánica. La piedra volcánica es un producto natural resistente a los impactos, la abrasión, el calor y las heladas.

Las parrillas de gas y de piedra volcánica son muy versátiles debido a su **pequeño tamaño.**

La parrilla de piedra volcánica es muy adecuada para la cocción profesional de alimentos como la carne, las verduras y el pescado, permitiendo mantener el sabor y las características organolépticas de los productos.

La parrilla de cocción es de hierro fundido de doble cara para cocinar carne y pescado. La superficie de cocción es de acero

inoxidable AISI304 con un espesor de 20/10 (2 mm).

El aparato tiene una robusta **estructura exterior de acero inoxidable** y está equipado con **protectores contra salpicaduras en tres lados** para permitir una cocción segura. La parrilla de piedra volcánica está equipada con **2 zonas de cocción independientes**, cada una regulada por su propio termostato.

Las parrillas sobre las que se colocan los alimentos están equipadas con cómodas **asas de plástico aislantes del calor** que permiten moverlas y/o colocarlas fácilmente.

El aparato está equipado con **cubetas extraíbles para recoger la grasa residual** y las parrillas de piedra volcánica están dotadas de un **sistema de elevación.**

La parrilla funciona con gas, con encendido piezoeléctrico.

El mando de control del gas permite ajustar la llama y apagar el grill.

Durante la cocción también es necesario **cargar la piedra volcánica** de manera uniforme en cada asador.

Consejos para una limpieza óptima:

Después de limpiar las rejillas con agua, es necesario calentar las propias parrillas para que el hierro fundido se seque; a continuación, aplique una ligera capa de aceite comestible.

Se recomienda precalentar inmediatamente antes de su uso.

Los quemadores están fabricados con una combinación de materiales, donde la parte exterior es completamente de acero AISI 304 y AISI 316.

AL HACER EL PEDIDO, SI SE SOLÍCITA, ES POSIBLE ELEGIR ENTRE UNA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO O DE ACERO.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 2 REJILLAS DE HIERRO FUNDIDO CON ASAS;

- 4 PAQUETES DE PIEDRA DE LAVADO DE 4 kg CADA UNO PARA CADA ASADOR.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL