Cod: 8407

Griglia pietralavica a gas da banco appoggio per carne e pesce 60×65×48h cm



Descrizione

La **griglia pietra lavica a gas da banco appoggio per carne e pesce** è uno strumento **versatile e facile da usare** che consente una ottimale cottura dei cibi posti direttamente sulle griglie in ghisa.

Garantisci elevate prestazioni e cibi di ottima qualità nel tuo locale affidandoti alla esperienza e alla professionalità di Ristoattrezzature.

La **griglia pietra lavica a gas da banco appoggio per carne e pesce** che ti proponiamo, inoltre, fa della flessibilità il suo punto di forza offrendosi come strumento ideale per completare la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale. **Adattabile anche a piccoli spazi**, puoi decidere se montarla su un banco o poggiarla su un mobile.

Strumento ideale per le cucine professionali che desiderano offrire ai clienti golose grigliate di ogni tipo: carne, pesce, verdure e molto altro ancora, **la griglia preserva il gusto autentico degli ingredienti**.

Design e funzionamento

Durante la fase di progettazione del tuo locale è importante tener conto sia delle esigenze della clientela, sia delle esigenze di spazio in cucina. **Acquistando la griglia pietra lavica da banco Ristoattrezzature avrai la possibilità di realizzare una postazione di lavoro modulare** e di collocarla anche negli spazi più ridotti.

La **griglia professionale per carne e pesce** ha un design dalle linee essenziali, è **robusta, sicura e affidabile**. Le sue **dimensioni esterne sono di 60x65x48h cm per 50 kg di peso**.

La **struttura esterna** è realizzata interamente **in acciaio inox** per garantire durabilità nel tempo e massima igiene per la tua cucina. **Le griglie**, invece, **sono in ghisa**. Questo prodotto riesce quindi a combinare la cottura a gas e le proprietà della pietra lavica.

Le zone di cottura sono regolate tramite due manopole: ciò permette di poter lavorare contemporaneamente sulla griglia utilizzando temperature diverse.

Sulla parte inferiore della griglia, infine, è presente un **cassetto raccogligrassi** estraibile.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con la **griglia pietra lavica a gas da appoggio per carne e pesce** per ristoranti su misura per te.

Cottura su pietra lavica

La **pietra lavica è un materiale inerte** che permette una cottura senza **benzopireni**. Con la nostra **griglia pietra lavica a gas da banco Ristoattrezzature**, potrai cucinare in modo salutare anche senza l'utilizzo di condimenti: i grassi delle carni si scioglieranno durante la cottura lasciando i **cibi morbidi e preservandone tutti i valori nutritivi e vitaminici**.

La **cottura su pietra lavica viene effettuata su pietra incandescente**: basterà appoggiare carne, pesce o verdure direttamente sulla piastra.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento della griglia si consiglia di **provvedere giornalmente alla pulizia di ogni sua parte**.

É possibile, infatti, **rimuovere e lavare con cura le griglie in ghisa con un panno umido o con acqua e detergenti delicati mai abrasivi**.

Dopo averle pulite, è necessario procedere al riscaldamento delle griglie stesse per consentire alla ghisa di asciugarsi e, in ultimo, **applicare un leggero strato di olio alimentare**.

Assicurerai alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene** in poche mosse.

Perché è il prodotto che fa per te

La **griglia pietra lavica a gas da appoggio per carne e pesce** di Ristoattrezzature è una scelta di qualità che assicura al tuo ristorante una cottura sana e naturale. Si tratta di un prodotto pratico dalle **dimensioni compatte** che si distingue per:

- **Affidabilità**
- **Ergonomia**
- **Praticità all'uso**
- **Sicurezza**.

Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Decidi di completare la tua area di lavoro con gli optional a catalogo. **Scopri i dettagli del prodotto nella scheda tecnica**.

Griglia in pietralavica in dotazione.

N.B: Dotata di termocoppia di sicurezza.

Nota sui colori delle manopole:
Le nostre attrezzature sono disponibili con manopole rosse oppure argento. La scelta del colore non è selezionabile dal cliente e la spedizione avverrà in modo casuale. Tuttavia, qualora vengano ordinati più prodotti della stessa linea, ci impegniamo a fornire tutti gli articoli con manopole dello stesso colore.

Dimensioni

Dimensioni esterne	600x650x480 mm
Dimensioni imballo	680x740x560 mm
Dimensioni superficie di cottura	570x480 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	57 kg
Peso netto	50 kg
Potenza Gas	8.2 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	Griglia in pietralavica