Cod: 111910222844

Fry top griglia a pietra lavica regolabile in altezza a gas da banco 9 Kw 40×70×25h cm



Descrizione

Fry top griglia a pietra lavica, struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto tramite un bruciatore a fiamma stabilizzata a due rami. Dotato di un rubinetto gas di sicurezza che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Griglia mobile per carne in acciaio inossidabile fornita in dotazione. Griglia di supporto degli alimenti posizionabile a due diverse altezze, anche durante il servizio.

Invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi, collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura.

Un piccolo cassetto per raccogliere la polvere derivante dalla combustione della pietra lavica fornito in dotazione.

Un sacchetto da 5 kg di lava fornito in dotazione.

Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x700x250 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	36 kg
Potenza Gas	9 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 sacchetto di lava