Cod: 5607

Griglia Pietralavica su vano a gas con 2 porte S/70 80×70 cm



Descrizione

La **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** di Ristoattrezzature è uno strumento di cottura ideale per cucine professionali. **Versatile e durevole, è in grado di sostenere ogni ritmo di lavoro**.

Apprezzata particolarmente in ristoranti, bistrot e pub, questa griglia è ideale per la cottura di carni, verdure e pesce dei quali conserva il gusto e le caratteristiche organolettiche.

Completa la tua cucina in modo pratico e funzionale e scegli la **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** più adatta alle esigenze del tuo locale.

Design e funzionamento

Il design della **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** per ristoranti è **tecnico con linee pulite ed essenziali**. Le **dimensioni esterne** sono di **80x70x93h cm**, il peso di 94 kg. Il prodotto è **allestito su un mobile con 2 ante** ed è dotato di piedini in acciaio inox regolabili in altezza.**La sua bacinella estraibile ha la funzione di raccogliere i grassi residui**, facilitandone la pulizia.

La **costruzione è in acciaio inox**, come richiesto dagli standard della ristorazione, ed è dotata di alette paraspruzzi sui tre lati per permettere una cottura in totale sicurezza. La griglia pietralavica professionale è dotata di un’ampia zona di cottura regolata da un termostato.

L’alimentazione è a gas, con accensione tramite piezo, la potenza è pari a 12.3 kW. La manopola del controllo del gas permette di regolare la fiamma e di spegnere la griglia. Durante la cottura è necessario caricare la pietra lavica in modo uniforme per ottenere una cottura ottimale.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento della **griglia pietralavica** e per garantire sempre prestazioni elevate è necessario provvedere alla pulizia di ogni sua parte.

La pulizia di questa attrezzatura professionale è facile e veloce. Rimuovi l’eventuale presenza di residui di cibo dalla piastra con una paletta poi procedi con un panno umido e un detergente delicato. È buona norma evitare l’uso di spugne abrasive per non rischiare di rimuovere la cromatura o graffiare la piastra.

La **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** è, inoltre, dotata di un cassetto per la raccolta del grasso posto sotto la piastra: estraibile e facile da pulire. Assicura alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene** in poche mosse.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli la **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** di Ristoattrezzature per completare l’arredo del tuo locale in modo pratico e funzionale. L'allestimento su mobile consente di avere una postazione ben organizzata con spazio sufficiente per riporre utensili e ingredienti.

Le sue dimensioni contenute assicurano un **ingombro ridotto** offrendoti la possibilità di installarla facilmente nel tuo spazio cucina. **Sicurezza, affidabilità e robustezza** lo rendono uno strumento di lavoro durevole e resistente permettendoti di abbattere il costo iniziale.

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	800x700x930 mm
Dimensioni imballo	900x840x1100 mm
Dimensioni superficie di cottura	730x490 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	113 kg
Peso netto	94 kg
Potenza Gas	12.3 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	Griglia in pietralavica