**Cod: 5609**

## Griglia Pietralavica su vano a gas con 2 porte S/90 80×90 cm



**Descrizione**

La **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** di Ristoattrezzature è lo strumento ideale per le cucine professionali. **Versatile, sicura e resistente** è perfetta per **ristoranti, pub, paninoteche e fast food**. La griglia è progettata per la cottura di carni, verdure e pesce di cui riesce a conservare il gusto originale e le proprietà organolettiche. **Porta in tavola la qualità con le nostre attrezzature**.

Scegli la **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** più adatta alle tue esigenze e completa l'area di lavoro del tuo ristorante in modo pratico e funzionale.

Design e funzionamento

La **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** per fast food **ha un design tecnico**. La **costruzione è in acciaio inox** per garantire durabilità nel tempo e massima igiene. Montata su mobile con due porte con maniglia ergonomica, questa attrezzatura si configura come una postazione lavoro completa in cui stipare stoviglie e prodotti avendo sempre tutto a portata di mano.

**Il riscaldamento avviene tramite bruciatori in acciaio** a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. **L'alimentazione è a gas e la potenza è pari a 12.4 kW**. L'erogazione viene controllata da un rubinetto valvolato in sicurezza.

La griglia di cottura presenta ampie scanalature per il corretto deflusso dei grassi mentre un'alzatina **paraspruzzi su tre lati in acciaio inox** consente una cottura in tutta sicurezza. Un **cassetto estraibile per la raccolta dei grassi di cottura**, infine, rende facili e veloci le operazioni di pulizia.

Le griglie a pietra lavica sono dotate di un sistema di sollevamento della griglia ed è necessario caricare la pietra lavica in modo uniforme durante la cottura per ottenere grigliate perfette.

Le **dimensioni esterne** sono di **80x90x97h cm** e il peso di 121 kg. La **griglia pietralavica** per ristoranti è dotata di piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento della **griglia pietralavica** per fast food è necessario procedere alla pulizia dopo ogni utilizzo.

**Procedi a piastre fredde e con un panno umido e un detergente delicato**. Evita, invece, l'uso di spugne abrasive per non rimuovere la cromatura o rischiare di graffiare la piastra. Rimuovi il cassetto posto alla base per la raccolta dei grassi e lava con cura.

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

Perché è il prodotto che fa per te

Cucinare con la **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** di Ristoattrezzature è garanzia di sicurezza e qualità. Mantiene la temperatura costante a lungo e realizza cotture gustose e sane. Sceglila anche per la sua robustezza che ti assicura efficienza anche a ritmi sostenuti e durata nel tempo. **Versatile, affidabile e con un ottimo rapporto qualità prezzo**, questa griglia ti permette di allestire la tua cucina in maniera professionale ottimizzando tempi e spazi.

**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 | 800x900x970 mm |
| Dimensioni imballo | 870x970x1100 mm |

**Scheda tecnica**

| | |
|---|---|
| Alimentazione | Gas |
| Peso con imballo | 137 kg |
| Peso netto | 121 kg |
| Potenza Gas | 12.4 kW |

**Equipaggiamento standard**

| | |
|---|---|
| In dotazione | Griglia in pietralavica |