Bacalao: 8407

Parrilla de piedra volcánica a gas de sobremesa para carne y pescado, 60 × 65 × 48 (altura) cm



Descripción

La **parrilla de piedra volcánica a gas de sobremesa para carne y pescado** es un utensilio **versátil y fácil de usar** que permite una cocción óptima de los alimentos colocados directamente sobre las rejillas de hierro fundido.

Garantiza un alto rendimiento y alimentos de excelente calidad en tu local confiando en la experiencia y la profesionalidad de Ristoattrezzature.

Además, la **parrilla de piedra volcánica a gas de sobremesa para carne y pescado** que te proponemos tiene como punto fuerte su flexibilidad, lo que la convierte en el utensilio ideal para completar tu zona de trabajo de forma práctica y funcional. **Se adapta incluso a espacios reducidos**, por lo que puedes decidir si la montas sobre una encimera o la colocas sobre un mueble.

Herramienta ideal para cocinas profesionales que desean ofrecer a sus clientes deliciosas parrilladas de todo tipo: carne, pescado, verduras y mucho más; **la parrilla conserva el auténtico sabor de los ingredientes**.

Diseño y funcionamiento

Durante la fase de diseño de tu local, es importante tener en cuenta tanto las necesidades de la clientela como las de espacio en la cocina. **Al adquirir la parrilla de piedra volcánica de sobremesa de Ristoattrezzature, tendrás la posibilidad de crear un puesto de trabajo modular** y de colocarlo incluso en los espacios más reducidos.

La **parrilla profesional para carne y pescado** tiene un diseño de líneas sencillas, es **robusta, segura y fiable**. Sus **dimensiones exteriores son de 60 x 65 x 48 (altura) cm y pesa 50 kg**.

La **estructura exterior** está fabricada íntegramente **en acero inoxidable** para garantizar una larga durabilidad y la máxima higiene en tu cocina. **Las parrillas**, por su parte, **son de hierro fundido**. Así, este producto logra combinar la cocción a gas con las propiedades de la piedra volcánica.

Las zonas de cocción se regulan mediante dos mandos: esto permite trabajar simultáneamente en la parrilla utilizando diferentes temperaturas.

Por último,**en la parte inferior de la parrilla** hay un **cajón recogegrasa** extraíble.

Elige optimizar los tiempos de preparación de tus platos con la **parrilla de piedra volcánica a gas de sobremesa para carne y pescado** para restaurantes, diseñada a tu medida.

Cocción sobre piedra volcánica

La **piedra volcánica es un material inerte** que permite cocinar sin **benzopirenos**. Con nuestra **parrilla de piedra volcánica a gas de sobremesa de Ristoattrezzature**, podrás cocinar de forma saludable incluso sin utilizar condimentos: las grasas de la carne se derretirán durante la cocción, dejando los **alimentos tiernos y conservando todos sus valores nutricionales y vitamínicos**.

La **cocción sobre piedra volcánica se realiza sobre piedra incandescente**: basta con colocar la carne, el pescado o las verduras directamente sobre la plancha.

Limpieza y mantenimiento

Para un correcto funcionamiento de la parrilla, se recomienda **limpiar diariamente todas sus partes**.

De hecho, es posible **retirar y lavar con cuidado las parrillas de hierro fundido con un paño húmedo o con agua y detergentes suaves, nunca abrasivos**.

Una vez limpias, es necesario calentar las propias parrillas para que el hierro fundido se seque y, por último, **aplicar una ligera capa de aceite alimentario**.

Así garantizarás la **máxima limpieza e higiene** en tu cocina profesional en unos pocos pasos.

Por qué es el producto ideal para ti

La **parrilla de piedra volcánica a gas de sobremesa para carne y pescado** de Ristoattrezzature es una elección de calidad que garantiza a tu restaurante una cocción sana y natural. Se trata de un producto práctico de **dimensiones compactas** que destaca por:

- **Fiabilidad**
- **Ergonomía**
- **Facilidad de uso**
- **Seguridad**

Por último, ofrece una excelente relación calidad-precio. Completa tu zona de trabajo con los accesorios opcionales del catálogo. **Descubre los detalles del producto en la ficha técnica**.

Rejilla de piedra volcánica incluida.

Nota: Equipada con termopar de seguridad.

Nota sobre los colores de los mandos:
Nuestros equipos están disponibles con mandos rojos o plateados. El cliente no puede elegir el color y el envío se realizará al azar. No obstante, si se piden varios productos de la misma línea, nos comprometemos a suministrar todos los artículos con mandos del mismo color.

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	570x480 mm
Dimensiones del embalaje	680x740x560 mm
Dimensiones exteriores	600x650x480 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	57 kg
Peso neto	50 kg
Potencia del gas	8,2 kW

Equipamiento de serie

Incluido	Parrilla de piedra volcánica