Bacalao: 112690021812721

Parrilla «fry top» de piedra volcánica, regulable en altura, de gas, con compartimento abierto, 11,5 kW, 40 × 90 × 85 (alt.) cm

Descripción

Estructura de acero inoxidable. Tiradores de material atermico con serigrafía funcional en el borde.

Calentamiento mediante un quemador de llama estabilizada de dos ramales. Equipado con un grifo de gas de seguridad que permite regular la potencia de máxima a mínima. Seguridad garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador piloto.

Rejilla móvil para carne de acero inoxidable incluida en el suministro. Rejilla de soporte de los alimentos colocable a dos alturas diferentes, incluso durante el servicio.

Recipiente inclinado y orientado hacia el orificio de desagüe de grasas, conectado a un recipiente de gran capacidad situado debajo de la superficie de cocción.

Se incluye un pequeño cajón para recoger el polvo procedente de la combustión de la piedra volcánica.

Se incluye una bolsa de 5 kg de lava.

Encimera de acero inoxidable AISI 304 estampada, con bordes redondeados de gran radio para facilitar la limpieza.

Acabado de la encimera con corte por láser para garantizar un ensamblaje «cabeza con cabeza» entre las encimeras y una fijación firme entre ellas.

Pruebas con gas natural o GLP, según las necesidades del usuario.

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	400x900x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	75 kg
Potencia del gas	11,5 kW