Bacalao: 5607

Parrilla Pietralavica para armario de gas con 2 puertas S/70, 80 × 70 cm



Descripción

La **parrilla de piedra volcánica para armario de gas de dos puertas** de Ristoattrezzature es un instrumento de cocción ideal para cocinas profesionales. **Versátil y duradera, es capaz de soportar cualquier ritmo de trabajo**.

Especialmente apreciada en restaurantes, bistrós y pubs, esta parrilla es ideal para cocinar carnes, verduras y pescado, conservando su sabor y sus características organolépticas.

Completa tu cocina de forma práctica y funcional y elige la **parrilla de piedra volcánica para armario de gas de dos puertas** que mejor se adapte a las necesidades de tu local.

Diseño y funcionamiento

El diseño de **la parrilla de piedra volcánica sobre armario de gas de 2 puertas** para restaurantes es **técnico, con líneas limpias y esenciales**. Las **dimensiones exteriores** son de **80 x 70 x 93 h cm**, y el peso es de 94 kg. El producto está **montado sobre un mueble con dos puertas** y cuenta con patas de acero inoxidable regulables en altura.**Su bandeja extraíble sirve para recoger los residuos de grasa**, lo que facilita su limpieza.

La **estructura es de acero inoxidable**, tal y como exigen las normas del sector de la restauración, y cuenta con aletas antisalpicaduras en los tres lados para permitir una cocción con total seguridad. La parrilla profesional de piedra volcánica dispone de una amplia zona de cocción regulada por un termostato.

El sistema de alimentación es de gas, con encendido piezoeléctrico, y la potencia es de 12,3 kW. El mando de control del gas permite regular la llama y apagar la parrilla. Durante la cocción, es necesario distribuir la piedra volcánica de manera uniforme para obtener un resultado óptimo.

Limpieza y mantenimiento

Para un correcto funcionamiento de **la parrilla de piedra volcánica** y para garantizar siempre un alto rendimiento, es necesario limpiar todas sus partes.

La limpieza de este equipo profesional es fácil y rápida. Retira los posibles restos de comida de la placa con una espátula y, a continuación, límpiala con un paño húmedo y un detergente suave. Es recomendable evitar el uso de esponjas abrasivas para no correr el riesgo de dañar el cromado o rayar la placa.

Además, la **parrilla de piedra lavica para armario de gas de dos puertas** cuenta con un cajón recogegrasa situado debajo de la placa: extraíble y fácil de limpiar. Asegura a tu cocina profesional la **máxima limpieza e higiene** en unos pocos pasos.

Por qué es el producto ideal para ti

Elige la **parrilla de piedra lavica sobre mueble de gas de 2 puertas** de Ristoattrezzature para completar el equipamiento de tu local de forma práctica y funcional. Su instalación sobre mueble te permite disponer de un puesto de trabajo bien organizado con espacio suficiente para guardar utensilios e ingredientes.

Sus dimensiones compactas garantizan un **espacio ocupado reducido**, lo que te ofrece la posibilidad de instalarla fácilmente en tu cocina. **La seguridad, la fiabilidad y la robustez** la convierten en un instrumento de trabajo duradero y resistente, lo que te permite reducir el coste inicial.

Parrilla 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 de forma aleatoria. 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	730x490 mm
Dimensiones del embalaje	900x840x1100 mm
Dimensiones exteriores	800x700x930 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	113 kg
Peso neto	94 kg
Potencia del gas	12,3 kW

Equipamiento de serie

Incluido	Parrilla de piedra volcánica