Bacalao: 5609

Parrilla Pietralavica para armario de gas con 2 puertas S/90, 80 × 90 cm



Descripción

La **parrilla de piedra volcánica para armario de gas de dos puertas** de Ristoattrezzature es el utensilio ideal para las cocinas profesionales. **Versátil, segura y resistente**, es perfecta para **restaurantes, pubs, locales de bocadillos y establecimientos de comida rápida**. La parrilla está diseñada para cocinar carnes, verduras y pescado, conservando su sabor original y sus propiedades organolépticas. **Lleva la calidad a la mesa con nuestros equipos**.

Elige la **parrilla de piedra volcánica para armario de gas de dos puertas** que mejor se adapte a tus necesidades y completa la zona de trabajo de tu restaurante de forma práctica y funcional.

Diseño y funcionamiento

La **parrilla de piedra volcánica sobre armario de gas de 2 puertas** para comida rápida **presenta un diseño técnico**. **Está fabricada en acero inoxidable** para garantizar una larga durabilidad y la máxima higiene. Montada sobre un mueble de dos puertas con tiradores ergonómicos, este equipo constituye una estación de trabajo completa en la que guardar vajilla y productos, teniendo siempre todo a mano.

El calentamiento se realiza mediante quemadores de acero de llama estabilizada con piloto y termopar de seguridad. **El suministro es de gas y la potencia es de 12,4 kW**. El flujo se controla mediante una llave de paso con válvula de seguridad.

La parrilla de cocción presenta amplias ranuras para el correcto drenaje de las grasas, mientras que un saliente **antisalpicaduras de acero inoxidable en tres lados** permite cocinar con total seguridad. Por último, un **cajón extraíble para la recogida de las grasas de cocción** facilita y agiliza las operaciones de limpieza.

Las parrillas de piedra volcánica están equipadas con un sistema de elevación de la parrilla y es necesario distribuir la piedra volcánica de manera uniforme durante la cocción para obtener unos asados perfectos.

Las **dimensiones exteriores** son de **80 x 90 x 97 (altura) cm** y el peso es de 121 kg. La **parrilla de piedra volcánica** para restaurantes cuenta con patas de acero inoxidable regulables en altura.

Limpieza y mantenimiento

Para un correcto funcionamiento de **la parrilla de piedra volcánica** para comida rápida, es necesario limpiarla después de cada uso.

Limpia las placas cuando estén frías con un paño húmedo y un detergente suave. Evita, en cambio, el uso de esponjas abrasivas para no dañar el cromado ni correr el riesgo de rayar la placa. Retira el cajón situado en la base para la recogida de grasas y lávalo con cuidado.

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

Por qué es el producto ideal para ti

Cocinar con la **parrilla de piedra volcánica para la cocina de gas de dos puertas** de Ristoattrezzature es garantía de seguridad y calidad. Mantiene la temperatura constante durante mucho tiempo y permite preparar platos sabrosos y saludables. Elígelo también por su robustez, que te garantiza eficiencia incluso a ritmos intensos y una gran durabilidad. **Versátil, fiable y con una excelente relación calidad-precio**, esta parrilla te permite equipar tu cocina de forma profesional, optimizando tiempos y espacios.

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 del embalaje	870x970x1100 mm
Dimensiones exteriores	800x900x970 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	137 kg
Peso neto	121 kg
Potencia del gas	12,4 kW

Equipamiento de serie

Incluido	Parrilla de piedra volcánica