Morue: 8407

Grille à gaz en pierre de lave, modèle de table, pour viande et poisson, 60 × 65 × 48 h cm



Description

La **grille à gaz en pierre de lave, à poser sur un plan de travail, destinée à la cuisson de la viande et du poisson**, est un appareil **polyvalent et facile à utiliser** qui permet une cuisson optimale des aliments déposés directement sur les grilles en fonte.

Assurez-vous des performances élevées et des plats d'excellente qualité dans votre établissement en faisant confiance à l'expérience et au professionnalisme de Ristoattrezzature.

Le **grill à gaz sur socle en pierre de lave pour viande et poisson** que nous vous proposons fait en outre de la flexibilité son atout majeur, s'imposant comme l'outil idéal pour compléter votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle. **Adaptable même aux petits espaces**, vous pouvez choisir de l'installer sur un plan de travail ou de la poser sur un meuble.

Outil idéal pour les cuisines professionnelles qui souhaitent proposer à leurs clients de succulentes grillades de toutes sortes: viande, poisson, légumes et bien plus encore, **ce gril préserve la saveur authentique des ingrédients**.

Conception et fonctionnement

Lors de la conception de votre établissement, il est important de tenir compte à la fois des besoins de la clientèle et des contraintes d'espace en cuisine. **En achetant le gril à pierre de lave de comptoir Ristoattrezzature, vous aurez la possibilité de créer un poste de travail modulaire** et de l'installer même dans les espaces les plus réduits.

Ce **grill professionnel pour viande et poisson** présente un design aux lignes épurées ; il est **robuste, sûr et fiable**. Ses **dimensions extérieures sont de 60 x 65 x 48 h cm pour un poids de 50 kg**.

La **structure extérieure** est entièrement réalisée **en acier inoxydable** afin de garantir une durabilité dans le temps et une hygiène maximale pour votre cuisine. **Les grilles**, quant à elles, **sont en fonte**. Ce produit parvient ainsi à allier la cuisson au gaz et les propriétés de la pierre de lave.

Les zones de cuisson sont réglées à l'aide de deux boutons: cela permet de travailler simultanément sur le gril en utilisant des températures différentes.

Enfin, un **tiroir à graisse** amovible est situé**sous le gril**.

Optez pour une optimisation des temps de préparation de vos plats grâce à ce **gril à gaz sur socle en pierre de lave pour viande et poisson**, spécialement conçu pour les restaurants et adapté à vos besoins.

Cuisson sur pierre de lave

La **pierre de lave est un matériau inerte** qui permet une cuisson sans **benzopyrènes**. Avec notre **grill à gaz sur pied en pierre de lave Ristoattrezzature**, vous pourrez cuisiner de manière saine, même sans utiliser d'assaisonnements : les graisses de la viande fondront pendant la cuisson, laissant les **aliments tendres tout en préservant l'ensemble de leurs valeurs nutritionnelles et vitaminiques**.

La **cuisson sur pierre de lave s'effectue sur une pierre incandescente**: il suffit de déposer la viande, le poisson ou les légumes directement sur la plaque.

Nettoyage et entretien

Pour un bon fonctionnement du gril, il est recommandé de **nettoyer quotidiennement chacune de ses parties**.

Il est en effet possible **de retirer et de laver soigneusement les grilles en fonte à l'aide d'un chiffon humide ou d'eau et de détergents doux, jamais abrasifs**.

Une fois nettoyées, il est nécessaire de faire chauffer les grilles afin de permettre à la fonte de sécher, puis **d'appliquer une fine couche d'huile alimentaire**.

Vous garantirez ainsi à votre cuisine professionnelle une **propreté et une hygiène optimales** en quelques gestes.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La **grille à gaz en pierre de lave** de Ristoattrezzature **, destinée à la cuisson de la viande et du poisson**, est un choix de qualité qui garantit à votre restaurant une cuisson saine et naturelle. Il s'agit d'un produit pratique aux **dimensions compactes** qui se distingue par :

- **Fiabilité**
- **Ergonomie**
- **Facilité d'utilisation**
- **Sécurité**

Enfin, le rapport qualité-prix est excellent. Complétez votre espace de travail avec les options disponibles dans le catalogue. **Découvrez les détails du produit dans la fiche technique**.

Grille en pierre de lave fournie.

N.B. : Équipé d'un thermocouple de sécurité.

Remarque concernant la couleur des boutons :
Nos équipements sont disponibles avec des poignées rouges ou argentées. Le choix de la couleur n'est pas sélectionnable par le client et l'envoi se fera de manière aléatoire. Toutefois, si plusieurs produits de la même gamme sont commandés, nous nous engageons à fournir tous les articles avec des poignées de la même couleur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	680x740x560 mm
Dimensions de la surface de cuisson	570x480 mm
Dimensions extérieures	600x650x480 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	57 kg
Poids net	50 kg
Puissance du gaz	8,2 kW

Équipement de série

Fourni avec	Grille en pierre de lave