Morue: 5607

Grille Pietralavica pour armoire à gaz à 2 portes S/70, 80 × 70 cm



Description

La **grille en pierre de lave pour armoire à gaz à 2 portes** de Ristoattrezzature est un outil de cuisson idéal pour les cuisines professionnelles. **Polyvalente et résistante, elle est capable de s'adapter à tous les rythmes de travail**.

Particulièrement appréciée dans les restaurants, les bistrots et les pubs, cette grille est idéale pour la cuisson des viandes, des légumes et du poisson, dont elle préserve le goût et les caractéristiques organoleptiques.

Complétez votre cuisine de manière pratique et fonctionnelle et choisissez la **grille en pierre de lave pour armoire à gaz à 2 portes** la mieux adaptée aux besoins de votre établissement.

Design et fonctionnement

Le design de **la grille en pierre de lave sur meuble à gaz à 2 portes** pour restaurants est **technique, avec des lignes épurées et essentielles**. Ses **dimensions extérieures** sont de **80 x 70 x 93 h cm**, pour un poids de 94 kg. Le produit est **monté sur un meuble à deux portes** et est équipé de pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.**Son bac amovible sert à recueillir les graisses résiduelles**, ce qui facilite son nettoyage.

La **structure est en acier inoxydable**, conformément aux normes de la restauration, et est équipée de déflecteurs anti-éclaboussures sur les trois côtés pour permettre une cuisson en toute sécurité. La grille en pierre de lave professionnelle dispose d'une grande surface de cuisson régulée par un thermostat.

Il fonctionne au gaz, avec allumage piézoélectrique, et sa puissance est de 12,3 kW. Le bouton de commande du gaz permet de régler la flamme et d'éteindre le gril. Pendant la cuisson, il est nécessaire de répartir uniformément la pierre de lave pour obtenir une cuisson optimale.

Nettoyage et entretien

Pour un bon fonctionnement du **gril à pierre de lave** et pour garantir en permanence des performances élevées, il est nécessaire de nettoyer chacune de ses parties.

Le nettoyage de cet équipement professionnel est simple et rapide. Retirez les éventuels résidus alimentaires de la plaque à l'aide d'une spatule, puis nettoyez-la avec un chiffon humide et un détergent doux. Il est recommandé d'éviter l'utilisation d'éponges abrasives afin de ne pas risquer d'abîmer le chromage ou de rayer la plaque.

La **grille en pierre de lave pour armoire à gaz à 2 portes** est en outre équipée d'un bac de récupération des graisses situé sous la plaque : amovible et facile à nettoyer. Assurez à votre cuisine professionnelle une **propreté et une hygiène optimales** en quelques gestes.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez pour la **grille en pierre de lave sur meuble à gaz à 2 portes** de Ristoattrezzature pour compléter l'aménagement de votre établissement de manière pratique et fonctionnelle. L'installation sur meuble vous permet de disposer d'un poste de travail bien organisé, avec suffisamment d'espace pour ranger les ustensiles et les ingrédients.

Ses dimensions compactes garantissent un **encombrement réduit**, ce qui vous permet de l'installer facilement dans votre cuisine. **Sécurité, fiabilité et robustesse** en font un outil de travail durable et résistant, vous permettant ainsi de réduire le coût initial.

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 boutons rouges ou argentés. Le choix de la couleur n'est pas sélectionnable par le client et l'expédition 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 boutons de la même couleur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	900x840x1100 mm
Dimensions de la surface de cuisson	730x490 mm
Dimensions extérieures	800x700x930 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	113 kg
Poids net	94 kg
Puissance du gaz	12,3 kW

Équipement de série

Fourni avec	Grille en pierre de lave