Morue: 5609

Grille Pietralavica pour armoire à gaz à 2 portes S/90, 80 × 90 cm



Description

La **grille en pierre de lave pour cuisinière à gaz à deux portes** de Ristoattrezzature est l'outil idéal pour les cuisines professionnelles. **Polyvalente, sûre et résistante**, elle est parfaite pour **les restaurants, les pubs, les sandwicheries et les fast-foods**. La grille est conçue pour la cuisson des viandes, des légumes et du poisson, dont elle préserve le goût d'origine et les propriétés organoleptiques. **Apportez de la qualité à vos tables grâce à notre matériel**.

Choisissez la **grille en pierre de lave pour armoire à gaz à 2 portes** la mieux adaptée à vos besoins et complétez l'espace de travail de votre restaurant de manière pratique et fonctionnelle.

Conception et fonctionnement

La **grille en pierre de lave sur meuble à gaz à 2 portes** pour fast-food **présente un design technique**. **Elle est fabriquée en acier inoxydable** pour garantir une longue durée de vie et une hygiène optimale. Montée sur un meuble à deux portes doté de poignées ergonomiques, cet équipement constitue un poste de travail complet où ranger la vaisselle et les produits tout en ayant toujours tout à portée de main.

Le chauffage est assuré par des brûleurs en acier à flamme stabilisée, équipés d'une veilleuse et d'un thermocouple de sécurité. **L'alimentation est au gaz et la puissance est de 12,4 kW**. Le débit est contrôlé par un robinet à soupape de sécurité.

La grille de cuisson est dotée de larges rainures permettant un écoulement optimal des graisses, tandis qu'un rebord **anti-éclaboussures en acier inoxydable sur trois côtés** garantit une cuisson en toute sécurité. Enfin, un **tiroir amovible destiné à recueillir les graisses de cuisson** facilite et accélère les opérations de nettoyage.

Les grilles en pierre de lave sont équipées d'un système de levage ; il est nécessaire de répartir uniformément la pierre de lave pendant la cuisson pour obtenir des grillades parfaites.

Les **dimensions extérieures** sont de **80 x 90 x 97 h cm** et le poids de 121 kg. La **grille en pierre de lave** pour restaurants est équipée de pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Nettoyage et entretien

Pour un bon fonctionnement de **la grille en pierre de lave** destinée aux fast-foods, il est nécessaire de la nettoyer après chaque utilisation.

Nettoyez les plaques à froid à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Évitez toutefois d'utiliser des éponges abrasives afin de ne pas endommager le chromage ni risquer de rayer la plaque. Retirez le bac de récupération des graisses situé à la base et lavez-le soigneusement.

Assurez à votre cuisine professionnelle une **propreté et une hygiène optimales** en quelques gestes.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Cuisiner avec la **grille en pierre de lave pour cuisinière à gaz 2 portes** de Ristoattrezzature est un gage de sécurité et de qualité. Elle maintient une température constante pendant longtemps et permet des cuissons savoureuses et saines. Choisissez-la également pour sa robustesse, qui vous assure une efficacité même à un rythme soutenu et une longue durée de vie. **Polyvalente, fiable et offrant un excellent rapport qualité-prix**, cette grille vous permet d'aménager votre cuisine de manière professionnelle en optimisant le temps et l'espace.

Grille en pierre de lave fournie.

N.B. : Équipée 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	870x970x1100 mm
Dimensions extérieures	800x900x970 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	137 kg
Poids net	121 kg
Puissance du gaz	12,4 kW

Équipement de série

Fourni avec	Grille en pierre de lave