Bacalhau: 8407

Grelha de pedra lávica a gás de bancada para carne e peixe, 60×65×48h cm



Descrição

A **grelha de pedra lávica a gás de bancada para carne e peixe** é um utensílio **versátil e fácil de utilizar** que permite uma cozedura ideal dos alimentos colocados diretamente nas grelhas de ferro fundido.

Garanta um elevado desempenho e alimentos de excelente qualidade no seu estabelecimento, confiando na experiência e no profissionalismo da Ristoattrezzature.

Além disso, a **grelha de pedra lavica a gás de bancada para carne e peixe** que lhe propomos tem como ponto forte a flexibilidade, sendo o instrumento ideal para completar a sua área de trabalho de forma prática e funcional. **Adaptável também a espaços reduzidos**, pode optar por a montar numa bancada ou por a apoiar num móvel.

Ferramenta ideal para cozinhas profissionais que pretendem oferecer aos clientes deliciosos grelhados de todos os tipos: carne, peixe, legumes e muito mais; **a grelha preserva o sabor autêntico dos ingredientes**.

Design e funcionamento

Durante a fase de conceção do seu estabelecimento, é importante ter em conta tanto as necessidades da clientela como as exigências de espaço na cozinha. **Ao adquirir a grelha de pedra lavica de bancada da Ristoattrezzature, terá a possibilidade de criar uma estação de trabalho modular** e de a colocar mesmo nos espaços mais reduzidos.

A **grelha profissional para carne e peixe** apresenta um design de linhas simples, sendo **robusta, segura e fiável**. As suas **dimensões exteriores são de 60 x 65 x 48 h cm, com um peso de 50 kg**.

A **estrutura exterior** é inteiramente fabricada **em aço inoxidável** para garantir durabilidade ao longo do tempo e a máxima higiene para a sua cozinha. **As grelhas**, por sua vez, **são em ferro fundido**. Este produto consegue, assim, combinar a cozedura a gás com as propriedades da pedra lavica.

As zonas de cozedura são reguladas através de dois botões: isto permite cozinhar simultaneamente na grelha utilizando temperaturas diferentes.

Por fim,**na parte inferior da grelha**, encontra-se uma **gaveta recolhedora de gordura** extraível.

Opte por otimizar os tempos de preparação dos seus pratos com a **grelha de pedra lavica a gás de apoio para carne e peixe** para restaurantes, feita à sua medida.

Cozedura em pedra lávica

A **pedra de lava é um material inerte** que permite uma cozedura sem **benzopirenos**. Com a nossa **grelha a gás de pedra lavica de bancada da Ristoattrezzature**, poderá cozinhar de forma saudável, mesmo sem utilizar temperos: as gorduras das carnes derreter-se-ão durante a cozedura, deixando os **alimentos macios e preservando todos os seus valores nutricionais e vitamínicos**.

A **cozedura em pedra lavica é feita sobre pedra incandescente**: basta colocar a carne, o peixe ou os legumes diretamente na grelha.

Limpeza e manutenção

Para um funcionamento correto da grelha, recomenda-se **a limpeza diária de todas as suas partes**.

É possível, de facto, **retirar e lavar cuidadosamente as grelhas de ferro fundido com um pano húmido ou com água e detergentes suaves, nunca abrasivos**.

Após a limpeza, é necessário aquecer as próprias grelhas para permitir que o ferro fundido seque e, por fim, **aplicar uma camada fina de óleo alimentar**.

Assigurará à sua cozinha profissional a **máxima limpeza e higiene** em poucos passos.

Porque este é o produto ideal para si

A **grelha de pedra lavica a gás de apoio para carne e peixe** da Ristoattrezzature é uma escolha de qualidade que garante ao seu restaurante uma cozedura saudável e natural. Trata-se de um produto prático, de **dimensões compactas**, que se destaca por:

- **Fiabilidade**
- **Ergonomia**
- **Facilidade de utilização**
- **Segurança**.

Por fim, a relação qualidade-preço é excelente. Opte por completar a sua área de trabalho com os acessórios disponíveis no catálogo. **Descubra os detalhes do produto na ficha técnica**.

Grelha em pedra lavica incluída.

Nota: Equipada com termopar de segurança.

Nota sobre as cores dos botões:
Os nossos equipamentos estão disponíveis com botões vermelhos ou prateados. A escolha da cor não pode ser selecionada pelo cliente e o envio será feito de forma aleatória. No entanto, caso sejam encomendados vários produtos da mesma linha, comprometemo-nos a fornecer todos os artigos com botões da mesma cor.

Dimensões

Dimensões da embalagem	680x740x560 mm
Dimensões da superfície de cozedura	570x480 mm
Dimensões exteriores	600x650x480 mm

Ficha técnica

Peso com embalagem	57 kg
Peso líquido	50 kg
Potência do gás	8,2 kW

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Grelha em pedra de lava