Bacalhau: 5607

Grelha Pietralavica para compartimento a gás com 2 portas S/70, 80×70 cm



Descrição

A **grelha de pedra lávica para fogão a gás de duas portas** da Ristoattrezzature é um instrumento de cozedura ideal para cozinhas profissionais. **Versátil e resistente, é capaz de acompanhar qualquer ritmo de trabalho**.

Particularmente apreciada em restaurantes, bistrôs e pubs, esta grelha é ideal para cozinhar carnes, legumes e peixe, preservando o sabor e as características organolépticas dos alimentos.

Complete a sua cozinha de forma prática e funcional e escolha a **grelha de pedra lávica para fogão a gás de 2 portas** mais adequada às necessidades do seu estabelecimento.

Design e funcionamento

O design da **grelha de pedra lavica sobre compartimento a gás de 2 portas** para restaurantes é **técnico, com linhas simples e essenciais**. As **dimensões exteriores** são de **80x70x93h cm** e o peso é de 94 kg. O produto está **montado num móvel com duas portas** e está equipado com pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.**A sua bandeja extraível tem a função de recolher os resíduos de gordura**, facilitando a limpeza.

A **estrutura é em aço inoxidável**, conforme exigido pelas normas da restauração, e está equipada com defletores anti-salpicos nos três lados para permitir uma cozedura em total segurança. A grelha profissional de pedra lavica dispõe de uma ampla zona de cozedura regulada por um termóstato.

O abastecimento é a gás, com ignição piezoelétrica, e a potência é de 12,3 kW. O botão de controlo do gás permite regular a chama e desligar a grelha. Durante a cozedura, é necessário distribuir a pedra lavica de forma uniforme para obter uma cozedura ideal.

Limpeza e manutenção

Para o correto funcionamento da **grelha de pedra basáltica** e para garantir sempre um elevado desempenho, é necessário proceder à limpeza de todas as suas partes.

A limpeza deste equipamento profissional é fácil e rápida. Remova eventuais resíduos de alimentos da placa com uma espátula e, em seguida, limpe com um pano húmido e um detergente suave. É aconselhável evitar o uso de esponjas abrasivas para não correr o risco de danificar o cromado ou riscar a placa.

A **grelha de pedra lavica com compartimento a gás de 2 portas** está, além disso, equipada com um tabuleiro para recolha de gordura situado por baixo da placa: extraível e fácil de limpar. Garanta à sua cozinha profissional a **máxima limpeza e higiene** em poucos passos.

Porque é o produto ideal para si

Escolha a **grelha de pedra lavica para fogão a gás de 2 portas** da Ristoattrezzature para completar o mobiliário do seu estabelecimento de forma prática e funcional. A instalação num móvel permite ter uma estação de trabalho bem organizada, com espaço suficiente para guardar utensílios e ingredientes.

As suas dimensões reduzidas garantem um **espaço ocupado mínimo**, oferecendo-lhe a possibilidade de a instalar facilmente no seu espaço de cozinha. **Segurança, fiabilidade e robustez** tornam-na num instrumento de trabalho duradouro e resistente, permitindo-lhe reduzir o custo inicial.

Grelha em pedra lavica incluída.

N.B.: 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	900x840x1100 mm
Dimensões da superfície de cozedura	730x490 mm
Dimensões exteriores	800x700x930 mm

Ficha técnica

Peso com embalagem	113 kg
Peso líquido	94 kg
Potência do gás	12,3 kW

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Grelha em pedra de lava