Bacalhau: 5609

Grelha Pietralavica para compartimento a gás com 2 portas S/90, 80×90 cm



Descrição

A **grelha de pedra lavica para fogão a gás de duas portas** da Ristoattrezzature é o equipamento ideal para cozinhas profissionais. **Versátil, segura e resistente**, é perfeita para **restaurantes, pubs, lojas de sanduíches e fast food**. A grelha foi concebida para cozinhar carnes, legumes e peixe, conservando o seu sabor original e as suas propriedades organolépticas. **Leve a qualidade para a mesa com o nosso equipamento**.

Escolha a **grelha de pedra lavica para o compartimento a gás de 2 portas** mais adequada às suas necessidades e complete a área de trabalho do seu restaurante de forma prática e funcional.

Design e funcionamento

A **grelha de pedra lavica com compartimento a gás de 2 portas** para fast food **apresenta um design técnico**. A **estrutura é em aço inoxidável** para garantir durabilidade ao longo do tempo e máxima higiene. Montada num móvel com duas portas com puxador ergonómico, este equipamento configura-se como uma estação de trabalho completa onde guardar louça e produtos, tendo sempre tudo à mão.

O aquecimento é assegurado por queimadores de aço com chama estabilizada, equipados com queimador piloto e termopar de segurança. **O abastecimento é a gás e a potência é de 12,4 kW**. O fluxo é controlado por uma torneira com válvula de segurança.

A grelha de cozedura apresenta ranhuras largas para o escoamento correto das gorduras, enquanto uma barreira **anti-salpicos em aço inoxidável em três lados** permite cozinhar com total segurança. Por fim, uma **gaveta extraível para a recolha das gorduras de cozedura** torna as operações de limpeza fáceis e rápidas.

As grelhas de pedra de lava estão equipadas com um sistema de elevação da grelha, sendo necessário distribuir a pedra de lava de forma uniforme durante a cozedura para obter grelhados perfeitos.

As **dimensões exteriores** são de **80x90x97h cm** e o peso é de 121 kg. A **grelha de pedra lavica** para restaurantes está equipada com pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.

Limpeza e manutenção

Para um funcionamento correto da **grelha de pedra lavica** para fast food, é necessário proceder à limpeza após cada utilização.

Efetue a limpeza com as placas frias, utilizando um pano húmido e um detergente suave. Evite, no entanto, a utilização de esponjas abrasivas para não danificar o cromado nem arranhar a placa. Retire a gaveta situada na base, destinada à recolha de gordura, e lave-a cuidadosamente.

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

Porque é o produto ideal para si

Cozinhar com a **grelha de pedra lavica para fogão a gás de 2 portas** da Ristoattrezzature é garantia de segurança e qualidade. Mantém a temperatura constante durante muito tempo e permite cozinhar pratos saborosos e saudáveis. Escolha-a também pela sua robustez, que lhe garante eficiência mesmo a ritmos acelerados e durabilidade ao longo do tempo. **Versátil, fiável e com uma excelente relação qualidade/preço**, esta grelha permite-lhe equipar a sua cozinha de forma profissional, otimizando tempos e espaços.

Grelha de 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	870x970x1100 mm
Dimensões exteriores	800x900x970 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	137 kg
Peso líquido	121 kg
Potência do gás	12,4 kW

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Grelha em pedra de lava