

Cod: 8407

## Griglia pietralavica a gas da banco appoggio per carne e pesce 60x65x48 cm



### Descrizione

La griglia pietra lavica a gas da banco appoggio per carne e pesce è uno strumento versatile e facile da usare che consente una ottimale cottura dei cibi posti direttamente sulle griglie in ghisa. Garantisci elevate prestazioni e cibi di ottima qualità nel tuo locale affidandoti alla esperienza e alla professionalità di Ristoattrezzature. La griglia pietra lavica a gas da banco appoggio per carne e pesce che ti proponiamo, inoltre, fa della flessibilità il suo punto di forza offrendosi come strumento ideale per completare la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale. Adattabile anche a piccoli spazi, puoi decidere se montarla su un banco o poggiarla su un mobile. Strumento ideale per le cucine professionali che desiderano offrire ai clienti golose grigliate di ogni tipo: carne, pesce, verdure e molto altro ancora, la griglia preserva il gusto autentico degli ingredienti. Design e funzionamento Durante la fase di progettazione del tuo locale è importante tener conto sia delle esigenze della clientela, sia delle esigenze di spazio in cucina. Acquistando la griglia pietra lavica da banco Ristoattrezzature avrai la possibilità di realizzare una postazione di lavoro modulare e di collocarla anche negli spazi più ridotti. La griglia professionale per carne e pesce ha un design dalle linee essenziali, è robusta, sicura e affidabile. Le sue dimensioni esterne sono di 600x650x480 mm per 50 kg di peso. La struttura esterna è realizzata interamente in acciaio inox per garantire durabilità nel tempo e massima igiene per la tua cucina. Le griglie,

invece, sono in ghisa. Questo prodotto riesce quindi a combinare la cottura a gas e le proprietà della pietra lavica. Le zone di cottura sono regolate tramite due manopole: ciò permette di poter lavorare contemporaneamente sulla griglia utilizzando temperature diverse. Sulla parte inferiore della griglia, infine, è presente un cassetto raccogligrassi estraibile. Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con la griglia pietra lavica a gas da appoggio per carne e pesce per ristoranti su misura per te. Cottura su pietra lavica La pietra lavica è un materiale inerte che permette una cottura senza benzopireni. Con la nostra griglia pietra lavica a gas da banco Ristoattrezzature, potrai cucinare in modo salutare anche senza l'utilizzo di condimenti: i grassi delle carni si scioglieranno durante la cottura lasciando i cibi morbidi e preservandone tutti i valori nutritivi e vitaminici. La cottura su pietra lavica viene effettuata su pietra incandescente: basterà appoggiare carne, pesce o verdure direttamente sulla piastra. Pulizia e manutenzione Per un corretto funzionamento della griglia si consiglia di provvedere giornalmente alla pulizia di ogni sua parte. È possibile, infatti, rimuovere e lavare con cura le griglie in ghisa con un panno umido o con acqua e detersivi delicati mai abrasivi. Dopo averle pulite, è necessario procedere al riscaldamento delle griglie stesse per consentire alla ghisa di asciugarsi e, in ultimo, applicare un leggero strato di olio alimentare. Assicurerai alla tua cucina professionale la massima pulizia e igiene in poche mosse. Perché è il prodotto che fa per te La griglia pietra lavica a gas da appoggio per carne e pesce di Ristoattrezzature è una scelta di qualità che assicura al tuo ristorante una cottura sana e naturale. Si tratta di un prodotto pratico dalle dimensioni compatte che si distingue per: Affidabilità Ergonomia Praticità all'uso Sicurezza. Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Decidi di completare la tua area di lavoro con gli optional a catalogo. Scopri i dettagli del prodotto nella scheda tecnica.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	600x650x480 mm
Dimensioni superficie di cottura	570x480 mm

## Scheda tecnica

Peso	50 kg
Potenza Gas	8.2 kW