

Cod: 2641

Griglia fissa a Pietralavica 1/2 Modulo per Carne + Vano



Descrizione

Griglia fissa a Pietralavica 1/2 Modulo per Carne + Vano. Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente. Riscaldamento ottenuto tramite un bruciatore a fiamma stabilizzata a due rami. Dotato di un rubinetto gas di sicurezza che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota. Griglia fissa per carne fornita in dotazione. Bordi arrotondati per assicurare facilità di pulizia. Piano di lavoro stampato e costruito in acciaio inossidabile con l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura. Dotato di serie di un cassetto per lo scarico grassi. Un piccolo cassetto per raccogliere la polvere derivante dalla combustione della pietra lavica fornito in dotazione. Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.

Dimensioni



| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 450x900x250 mm |
|--------------------|----------------|

Scheda tecnica

| | |
|-------------|---------------------|
| Peso | 75 kg |
| Potenza Gas | 11 kW |
| Volume | 0.34 m ³ |