

Cod: 5607

Griglia Pietralavica su vano a gas con 2 porte S/70 80x70 cm



Descrizione

La **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** di Ristoattrezzature è uno strumento di cottura ideale per cucine professionali. **Versatile e durevole, è in grado di sostenere ogni ritmo di lavoro.**

Apprezzata particolarmente in ristoranti, bistrot e pub, questa griglia è ideale per la cottura di carni, verdure e pesce dei quali conserva il gusto e le caratteristiche organolettiche.

Completa la tua cucina in modo pratico e funzionale e scegli la **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** più adatta alle esigenze del tuo locale.

Design e funzionamento

Il design della **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** per ristoranti è **tecnico con linee pulite ed essenziali**. Le **dimensioni esterne** sono di **800x700x930mm**, il peso di 94 kg. Il prodotto è **allestito su un mobile con 2 ante** ed è dotato di piedini in acciaio inox regolabili in altezza. **La sua bacinella estraibile ha la funzione di raccogliere i grassi residui**, facilitandone

la pulizia.

La **costruzione è in acciaio inox**, come richiesto dagli standard della ristorazione, ed è dotata di alette paraspruzzi sui tre lati per permettere una cottura in totale sicurezza. La griglia pietralavica professionale è dotata di un'ampia zona di cottura regolata da un termostato.

L'alimentazione è a gas, con accensione tramite piezo, la potenza è pari a 12.3 kW. La manopola del controllo del gas permette di regolare la fiamma e di spegnere la griglia. Durante la cottura è necessario caricare la pietra lavica in modo uniforme per ottenere una cottura ottimale.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento della **griglia pietralavica** e per garantire sempre prestazioni elevate è necessario provvedere alla pulizia di ogni sua parte.

La pulizia di questa attrezzatura professionale è facile e veloce. Rimuovi l'eventuale presenza di residui di cibo dalla piastra con una paletta poi procedi con un panno umido e un detergente delicato. È buona norma evitare l'uso di spugne abrasive per non rischiare di rimuovere la cromatura o graffiare la piastra.

La **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** è, inoltre, dotata di un cassetto per la raccolta del grasso posto sotto la piastra: estraibile e facile da pulire. Assicura alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene** in poche mosse.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli la **griglia pietralavica su vano a gas 2 porte** di Ristoattrezzature per completare l'arredo del tuo locale in modo pratico e funzionale. L'allestimento su mobile consente di avere una postazione ben organizzata con spazio sufficiente per riporre utensili e ingredienti.

Le sue dimensioni contenute assicurano un **ingombro ridotto** offrendoti la possibilità di installarla facilmente nel tuo spazio cucina. **Sicurezza, affidabilità e robustezza** lo rendono uno strumento di lavoro durevole e resistente permettendoti di abbattere il costo iniziale.

Scopri tutti i dettagli della griglia pietralavica su vano a gas 2 porte sul nostro sito e seleziona gli optional disponibili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x930 mm
Dimensioni superficie di cottura	730x490 mm

Scheda tecnica

Peso	94 kg
Potenza Gas	12.3 kW

