

Cod: 5609

Griglia Pietralavica su vano a gas con 2 porte S/90 80x90 cm



Descrizione

La griglia pietralavica su vano a gas 2 porte di Ristoattrezzature è lo strumento ideale per le cucine professionali. Versatile, sicura e resistente è perfetta per ristoranti, pub, paninoteche e fast food. La griglia è progettata per la cottura di carni, verdure e pesce di cui riesce a conservare il gusto originale e le proprietà organolettiche. Porta in tavola la qualità con le nostre attrezzature. Scegli la griglia pietralavica su vano a gas 2 porte più adatta alle tue esigenze e completa l'area di lavoro del tuo ristorante in modo pratico e funzionale. Design e funzionamento La griglia pietralavica su vano a gas 2 porte per fast food ha un design tecnico. La costruzione è in acciaio inox per garantire durabilità nel tempo e massima igiene. Montata su mobile con due porte con maniglia ergonomica, questa attrezzatura si configura come una postazione lavoro completa in cui stipare stoviglie e prodotti avendo sempre tutto a portata di mano. Il riscaldamento avviene tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. L'alimentazione è a gas e la potenza è pari a 12.4 kW. L'erogazione viene controllata da un rubinetto valvolato in sicurezza. La griglia di cottura presenta ampie scanalature per il corretto deflusso dei grassi mentre un'alzatina paraspruzzi su tre lati in acciaio inox consente una cottura in tutta sicurezza. Un cassetto estraibile per la raccolta dei grassi di cottura, infine, rende facili e veloci le operazioni di pulizia. Le griglie a pietra lavica sono dotate di un sistema di sollevamento

della griglia ed è necessario caricare la pietra lavica in modo uniforme durante la cottura per ottenere grigliate perfette. Le dimensioni esterne sono di 800x900x970mm e il peso di 121 kg. La griglia pietralavica per ristoranti è dotata di piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pulizia e manutenzione Per un corretto funzionamento della griglia pietralavica per fast food è necessario procedere alla pulizia dopo ogni utilizzo. Procedi a piastre fredde e con un panno umido e un detergente delicato. Evita, invece, l'uso di spugne abrasive per non rimuovere la cromatura o rischiare di graffiare la piastra. Rimuovi il cassetto posto alla base per la raccolta dei grassi e lava con cura. Assicura alla tua cucina professionale la massima pulizia e igiene in poche mosse. Perché è il prodotto che fa per te Cucinare con la griglia pietralavica su vano a gas 2 porte di Ristoattrezzature è garanzia di sicurezza e qualità. Mantiene la temperatura costante a lungo e realizza cotture gustose e sane. Sceglila anche per la sua robustezza che ti assicura efficienza anche a ritmi sostenuti e durata nel tempo. Versatile, affidabile e con un ottimo rapporto qualità prezzo, questa griglia ti permette di allestire la tua cucina in maniera professionale ottimizzando tempi e spazi. Scopri tutti i dettagli della griglia pietralavica su vano a gas 2 porte sul nostro sito e seleziona gli optional disponibili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x900x970 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	121 kg
Potenza Gas	12.4 kW