

Cod: 6373

Vetrina pasticceria espositiva 3 lati 5 ripiani capacità 470lt -2°C +10°C



Descrizione

Pietra lavica professionale

La griglia pietralavica è una tipologia di griglia indicata per la cottura alla brace di carni, pesce e verdure. Sfrutta il calore emanato da speciali pietre laviche, che si riscaldano attraverso l'energia emanata dall'impianto a gas, senza contatto diretto con le fiamme.

Come funziona la cottura con pietralavica?

Le griglie in pietralavica sono composte da una base di pietre laviche, poste al di sotto di una griglia in acciaio inox e sopra dei bruciatori che ne consentono il riscaldamento. L'alimentazione è a gas, e il calore fornito dai bruciatori riscalda le pietre laviche e di conseguenza la griglia su cui vengono poggiati gli alimenti.

Il vantaggio della pietra lavica è il mantenimento costante della temperatura della griglia, che consente una cottura uniforme su ogni lato dell'alimento. Per questo motivo, è indicata per

cuocere carne e pesce in diversi gradi di cottura, dalla cottura al sangue al tutto cotto.

Altro vantaggio è la produzione ridotta di fumi o odori, il che la rende ideale anche all'interno delle cucine professionali chiuse. I modelli si distinguono per la profondità, da 600 a 900 mm, e per l'alloggiamento, su banco o su mobile.

Come pulire la pietralavica

La pulizia delle griglie in pietralavica avviene a macchinario spento. Per pulire la griglia è sufficiente utilizzare un detergente da cucina non aggressivo e una spugna non abrasiva.

Pistola affumicatore su Ristoattrezzature

Tutte le Pietralavica Professionali presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

Dimensioni esterne	668x773x2000 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	470 Lt
Classe climatica	4 (30°C-55%rh) h2
Classe energetica	B
Consumo elettrico	5.1 Kw/24h
Gas refrigerante	R290
Peso netto	156 kg
Potenza Elettrica	0.37 kW
Ripiani	5 Nr