

Kabeljau: 6373

Gebäckvitrine 3 Seiten 5 Einlegeböden Kapazität 470lt -2°C +10°C



Beschreibung

Professioneller Lavastein

Der Lavasteingrill ist ein Grilltyp, der sich zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse eignet. Er nutzt die Wärme spezieller Lavasteine, die durch die vom Gassystem abgegebene Energie erhitzt werden, ohne direkten Kontakt mit den Flammen.

Wie funktioniert das Kochen mit Lavasteinen?

Die Pyetralavica-Grills bestehen aus einem Sockel aus Lavasteinen, der unter einem Rost aus rostfreiem Stahl und über Brennern angebracht ist, die die Erhitzung der Steine ermöglichen. Die Stromversorgung erfolgt über Gas, und die von den Brennern erzeugte Hitze erhitzt die Lavasteine und somit den Grill, auf den das Grillgut gelegt wird.

Der Vorteil des Lavasteins besteht darin, dass er eine konstante Grilltemperatur aufrechterhält, was ein gleichmäßiges Garen auf jeder Seite des Grillguts ermöglicht. Aus diesem Grund eignet

sich der Lavastein zum Garen von Fleisch und Fisch in verschiedenen Graden, von blutig bis ganz durchgegart.

Ein weiterer Vorteil ist die geringe Rauch- und Geruchsentwicklung, die ihn auch für geschlossene Großküchen geeignet macht. Die Modelle unterscheiden sich durch ihre Tiefe, von 600 bis 900 mm, und durch ihre Unterbringung auf einer Theke oder einem Schrank.

Reinigung von Steingut

Die Reinigung der Steinzeugroste erfolgt bei ausgeschaltetem Gerät. Zur Reinigung des Grills verwenden Sie einfach ein nicht aggressives Küchenmittel und einen nicht scheuernden Schwamm.

Räucherpistole auf Ristoattrezzature

Alle Profi-Rauchpistolen in unserem Katalog sind CE-gekennzeichnet.

Abmessungen

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

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
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