

copy of Griglia a gas e pietra lavica su armadio aperto - 2 bruciatori - Prof. 900 mm

MODELL: POSEIDONE

Außenmaße
B 1600 x T 870 x H 2300 mm

8.017,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Außenmaße	B 1600 mm x T 870 mm x H 2300 mm
Betriebstemperatur	250-300°C
Anschluss	Holz, Holzkohle
Standardausstattung	1 entfernbares Edelstahlgitter L 700 mm x 580 mm, 1 hitzebeständige Auffangschale für die Glut aus Gusseisen, 1 Ablage für Holz, 1 Stahlbehälter für Holzkohle, seitliche Ablageflächen ,Dunstabzugshaube

Strukturmaterial	Edelstahl, Stahl und Gusseisen
für Außenbereich	Si
Normative	CE

Beschreibung

Griglia a gas e pietra lavica allestita su armadio aperto, dotata di 2 bruciatori, profondità 900 mm.

La griglia a gas e pietra lavica combina insieme la cottura a gas e le proprietà della pietra lavica. Quest' ultima è un prodotto naturale, resistente agli urti, alle abrasioni, al calore e al gelo.

Le **griglie a gas e pietra lavica** della **serie 900** sono molto versatili grazie alle loro **ridotte dimensioni** e alla praticità dell'**allestimento su**

armadio aperto.

La griglia a pietra lavica ben si adatta alla cottura professionale di cibi quali carni, verdure, pesce, permettendo di mantenere inalterati il gusto e le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

La **griglia di cottura** è **in ghisa bifacciale per la cottura della carne e del pesce**.

L' apparecchio ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX** ed è dotato di **alette paraspruzzi sui tre lati**, per permettere una cottura in tutta sicurezza. La griglia a pietra lavica è dotata di **2 zone di cottura indipendenti**, ognuna regolata dal proprio termostato.

Le griglie su cui poggia il cibo sono dotate di comodi **manici in plastica termoisolante** che permettono di poterle agevolmente spostare e/o posizionare.

L'apparecchiatura è dotata di **bacinelle estraibili per la raccolta dei grassi** residui e le griglie a pietra lavica sono dotate di un **sistema di sollevamento delle griglie** a mezzo di leverismi per permettere di distanziare la griglia dal braciere e lavorare, pertanto, in tutta sicurezza.

L' **alimentazione** della griglia è **a gas**, con **accensione piezoelettrica.** La manopola del controllo del gas permette di regolare la fiamma e di spegnere la griglia.

Durante la cottura è inoltre necessario **caricare la pietra lavica** in modo uniforme su ciascun braciere.

Consigli per una pulizia ottimale:

Dopo aver pulito con acqua le griglie, è necessario procedere al riscaldamento delle griglie stesse per consentire alla ghisa di asciugarsi; applicare successivamente un leggero strato di olio alimentare.

Si consiglia di effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell' uso.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 2 griglie in ghisa con manici;

- 2 confezioni di pietra lavica da 4 KG per ogni braciere.