



## Gas Lavastein-Grill, Schrank, 2 Kochzonen, Tiefe 900 mm

**MODELL: GRIGLIAL90/80**

**Außenmaße**

B 800 x T 900 x H 870 mm

**2.737,00 € + IVA**



 **Prodotto in 15/20 gg**

<b>Außenmaße</b>	B 800 mm x T 900 mm x H 870 mm
<b>Gewicht</b>	155 Kg
<b>Anzahl der Brenner</b>	2 Brenner
<b>Gesamte Gasleistung</b>	19 KW
<b>Anzahl Kochzonen</b>	2 Kochzonen
<b>Anschluss</b>	Gas

<b>Brennerleistung</b>	2 Brenner x 9,5 KW
<b>Standardausstattung</b>	2 Grillgitter , 4 Pkg. Lavasteine
<b>Gas- /Lavasteingrill Typ</b>	Standgerät
<b>Tiefe der Grillplatte</b>	900 mm
<b>Versorgung</b>	Gas & Lavasteine

### Beschreibung

#### Gas Lavastein-Grill, Schrank, 2 Kochzonen, Tiefe 900 mm

Der Gas-Lavasteingrill kombiniert das Kochen mit Gas mit den Eigenschaften des Lavasteins. Lavastein ist ein Naturprodukt, das stoß- und abriebfest, hitze- und frostbeständig ist.

Der Gas-Lavasteingrill ist auf einen Schrank montiert.

Der Lavasteingrill eignet sich hervorragend für die professionelle Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Fisch. Der natürliche Geschmack bleibt erhalten.

**Der Grill ist aus Gusseisen und hat 2 Kochzonen. Die Kochfläche ist aus rostfreiem Stahl AISI304 , Stärke von 20/10 (2 mm).**

Die **robuste Außenstruktur aus Edelstahl ist an drei Seiten mit einem Spritzschutz** ausgestattet, der ein sicheres Kochen ermöglicht. Er besitzt 2 unabhängige Kochzonen die mit dem eigenen Thermostat reguliert werden können.

Die Grillgitter, auf denen die Speisen platziert werden, sind mit praktischen, **wärmeisolierenden Kunststoffgriffen** ausgestattet, mit denen sie leicht bewegt und/oder positioniert werden können.

Auf der unteren Seite befindet sich ein **Fettauffangbehälter**.

**Der Grill wird mit Gas betrieben und verfügt über eine Piezo-Zündung.** Bei der Piezozündung erfolgt die Zündung durch ein Entladungssystem ohne elektrische Verbindung.

Der Gasregler dient zum Einstellen der Flamme und zum Ausschalten des Grills.

Während des Kochens ist es wichtig, die Lavasteine gleichmäßig auf die Grillgitter zu verteilen.

Die Brenner werden aus einer Kombination von Materialien hergestellt, wobei der äußere Teil vollständig aus Stahl AISI 304 und AISI 316 besteht.

Reinigungstipps:

Nach der Reinigung der Grillgitter mit Wasser müssen die Grillgitter erhitzt werden, damit das Gusseisen vollständig trocknen kann; anschließend muß eine leichte Schicht Speiseöl aufgetragen werden.

Es wird empfohlen, das Gerät unmittelbar vor dem Gebrauch vorzuwärmen.

BEI DER BESTELLUNG KÖNNEN SIE ZWISCHEN EINEM GITTER AUS GUSSEISEN ODER STAHL WÄHLEN.

Standardausstattung:

- 2 Grillgitter aus Gusseisen mit je 2 Griffen

- 4 Packungen Lavasteine 4 kg

**FOTO REIN INDIKATIV**