

GRIGLIA PIETRA LAVICA B115

SKU: B115



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>23 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>19.776 kcal/h 78.476 BTU/h</u>
Metano	<u>G20 = 2,43 m³/h G25 = 2,83 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 1,81 Kg/h</u>
Bruciatori	<u>8</u>
Piezoelettrico	<u>2</u>
Dimensioni del piano di cottura	<u>960 x 540 mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>1140 x 700 x 380(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>108</u>
Peso lordo (Kg)	<u>115</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>1180 x 740 x 420(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.036</u>

Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - allacciamento da 1/2"G- griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura Griglia a pietra lavica.



