

GRIGLIA PIETRA LAVICA GL66

SKU: GL66



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>13 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>11.178 kcal/h 44.358 BTU/h</u>
Metano	<u>G20=1,42 m³/h G25=1,59 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 0,98 Kg/h</u>
Bruciatori	<u>2</u>
Piezoelettrico	<u>2</u>
Dimensioni del piano di cottura	<u>312 x 483+312 x 483 mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>660 x 625 x 300 (h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>49</u>
Peso lordo (Kg)	<u>55</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>725 x 670 x 426(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.206</u>

Griglia a pietra lavica. Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiera piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - cassetto raccolta residui di cottura.



