

LAVASTEINGRILL B80

SKU: B80



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kcal/h - BTU/h	<u>14.617 kcal/h 58.004 BTU/h</u>
Methan	<u>G20 = 1,80 m³/h G25 = 2,09 m³/h</u>
FLÜSSIGGAS	<u>G30/G31 = 1,34 Kg/h</u>
Kw Leistung	<u>17 Kw</u>
Brenneranzahl	<u>6</u>
Anzahl der Piezoelektrika	<u>2</u>
Abmessungen der Kochfläche des Kochfelde	<u>640 x 540 mm</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>810 x 700 x 380(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>76</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>83</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>850 x 740 x 420(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.264</u>

Gerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Die Maschine ist mit einem matt lackierten Gusseisengitter ausgestattet, das auf der einen Seite für Fleisch und auf der anderen Seite für Fisch verwendet werden kann. Edelstahlgehäuse - doppelte Isolierwand - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, Lieferung mit LPG-Kit - 1/2" G - Anschluss - patentiertes Gargitter, in 4 Positionen schwenkbar - Kochreste Sammelfach. Die Modelle 80 und 115 ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

