

PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA B50

SKU: B50



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>8,5 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>7.309 kcal/h 29.002 BTU/h</u>
Metano	<u>G20 = 0,90 m³/h G25 = 1,05 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 0,67 Kg/h</u>
Quemadores	<u>3</u>
Números de piezoeléctricos	<u>1</u>
Medidas de la placa de cocción	<u>320 x 540 mm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>490 x 700 x 380(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>44</u>
Peso bruto (Kg)	<u>50</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>720x 540 x 420(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.163</u>

Máquina para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. La máquina está equipada con una rejilla de cocción de hierro fundido esmaltado mate que se puede utilizar en un lado para la carne y en el otro lado para el pescado. Cuerpo de acero inoxidable - doble pared aislante - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, suministrado con el kit GLP - conexión 1/2"G - rejilla de cocción patentada, inclinable en 4 posiciones - cajón para la recogida de los residuos de cocción.



