

PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA B80

SKU: B80



ADDITIONAL INFORMATION

Kcal/h - BTU/h	<u>14.617 kcal/h 58.004 BTU/h</u>
Metano	<u>G20 = 1,80 m³/h G25 = 2,09 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 1,34 Kg/h</u>
Potencia Kw	<u>17 Kw</u>
Quemadores	<u>6</u>
Números de piezoeléctricos	<u>2</u>
Medidas de la placa de cocción	<u>640 x 540 mm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>810 x 700 x 380(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>76</u>
Peso bruto (Kg)	<u>83</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>850 x 740 x 420(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.264</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. Los modelos 80 y 115 permiten el ajuste independiente y la ignición de la mitad de la superficie de cocción.

