

PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA GL33

SKU: GL33



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>6,5 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>5.589 kcal/h 22.179 BTU/h</u>
Metano	<u>G20=0,71 m³/h G25= 0,79 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 0,49 Kg/h</u>
Quemadores	<u>1</u>
Números de piezoeléctricos	<u>1</u>
Medidas de la placa de cocción	<u>312 x 483 mm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>330 x 625 x 300 (h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>24</u>
Peso bruto (Kg)	<u>30</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>395 x 670 x 370(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.097</u>

Máquina sobre-mesa para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. Estructura de acero inoxidable - rejilla de cocción en V de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - alimentada con gas natural, suministrada con kit GLP - conexión de gas 1/2"G - cajón para la recogida de los residuos de cocción.



