

PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA GL66

SKU: GL66



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia 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>
Quemadores	<u>2</u>
Números de piezoeléctricos	<u>2</u>
Medidas de la placa de cocción	<u>312 x 483+312 x 483 mm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>660 x 625 x 300 (h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>49</u>
Peso bruto (Kg)	<u>55</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>725 x 670 x 426(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.206</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.

