

GRILLES À PIERRE LAVIQUE B80

SKU: B80



ADDITIONAL INFORMATION

Kcal/h - BTU/h	<u>14.617 kcal/h 58.004 BTU/h</u>
Méthane	<u>G20 = 1,80 m³/h G25 = 2,09 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 1,34 Kg/h</u>
Puissance Kw	<u>17 Kw</u>
Brûleurs	<u>6</u>
Nombre de piézoélectriques	<u>2</u>
Dimensions de la plaque de cuisson	<u>640 x 540 mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>810 x 700 x 380(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>76</u>
Poids brut (Kg)	<u>83</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>850 x 740 x 420(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.264</u>

Machine pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'une grille de cuisson en fonte émaillée mate qui peut être utilisée d'un côté pour la viande et de l'autre pour le poisson. Corps en acier Inox - double paroi isolante - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fourni avec kit GPL - raccord 1/2"G - grille de cuisson brevetée, inclinable en 4 positions - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

