

## GRILLES À PIERRE LAVIQUE GL66

SKU: GL66



### ADDITIONAL INFORMATION

|                                           |                                    |
|-------------------------------------------|------------------------------------|
| Puissance Kw                              | <u>13 kW</u>                       |
| Kcal/h - BTU/h                            | <u>11.178 kcal/h 44.358 BTU/h</u>  |
| Méthane                                   | <u>G20=1,42 m³/h G25=1,59 m³/h</u> |
| GPL                                       | <u>G30/G31 = 0,98 Kg/h</u>         |
| Brûleurs                                  | <u>2</u>                           |
| Nombre de piézoélectriques                | <u>2</u>                           |
| Dimensions de la plaque de cuisson        | <u>312 x 483+312 x 483 mm</u>      |
| Dimensions de la machine (l x p x h - mm) | <u>660 x 625 x 300 (h) mm</u>      |
| Poids net (kg)                            | <u>49</u>                          |
| Poids brut (Kg)                           | <u>55</u>                          |
| Dimensions de emballage (l x p x h -mm)   | <u>725 x 670 x 426(h) mm</u>       |
| Volume emballage (m3)                     | <u>0.206</u>                       |

Machine de table 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. Corps en acier Inox - grille de cuisson en acier inoxydable pliée à V - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fournie avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

