

GRIGLIA PIETRA LAVICA B50

SKU: B50



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>8,5 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>7.309 kcal/h 29.002 BTU/h</u>
Metano	<u>G20 = 0,90 m³/h G25 = 1,05 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 0,67 Kg/h</u>
Bruciatori	<u>3</u>
Numeri di piezoelettrico	<u>1</u>
Dimensioni del piano di cottura	<u>320 x 540 mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>490 x 700 x 380(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>44</u>
Peso lordo (Kg)	<u>50</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>720x 540 x 420(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.163</u>

Griglia a pietra lavica. Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio - dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL -allacciamento da 1/2"G- griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura.



