K6GPL10TT

GRIGLIA FISSA A PIETRA LAVICA 1 MODULO PER CARNE TOP



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Riscaldamento ottenuto tramite un bruciatore a fiamma stabilizzata a due rami.
Dotato di un **rubinetto gas di sicurezza** che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo.
Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.
Griglia fissa per **carne** fornita in dotazione.
Bordi arrotondati per assicurare facilità di pulizia.
Piano di lavoro costruito in acciaio inossidabile con l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un **contenitore di grande capacità** posto al di sotto della superficie di cottura.
Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.
Accessori disponibili su richiesta.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 600 mm
Profondità: 600 mm
Altezza: 280 mm
Peso: 33 kg
Volume: 0.31 m³
Potenza gas: 11.50 kW

