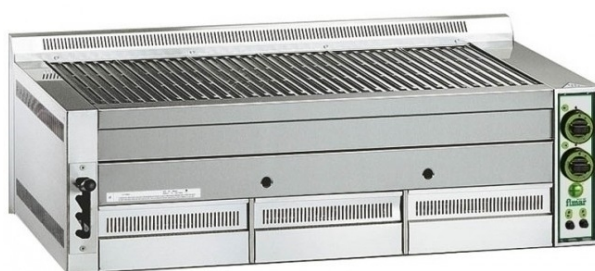


SKU: B115

**Fimar**

## **Griglia a Pietra lavica Modello B115 Predisposta per metano**



### **Descrizione**

#### **Griglia a pietra lavica Fimar B115 a gas metano**

La **griglia a pietra lavica Fimar B115 predisposta per metano** è progettata per la cottura professionale di carne, pesce, verdure e altri alimenti alla griglia, offrendo un'ampia superficie di lavoro e prestazioni elevate. Il funzionamento si basa sul riscaldamento della pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio, che accumula e distribuisce il calore in modo uniforme su tutto il piano di cottura.

Questo modello da banco è ideale per ristoranti, brasserie, steakhouse, pub e gastronomie che necessitano di una griglia di grande capacità, in grado di lavorare in continuo durante i servizi più intensi, mantenendo costante la qualità delle cotture e il tipico sapore "grigliato".

#### **Vantaggi per il tuo locale**

La **griglia a pietra lavica B115** mette a disposizione una superficie di cottura generosa (96x54 cm), adatta a gestire un notevole numero di porzioni contemporaneamente. È la soluzione ideale per chi vuole potenziare l'offerta di grigliate in menù senza rinunciare a un'attrezzatura compatta da banco, eventualmente abbinabile a un mobile di sostegno aperto o chiuso.

L'alimentazione a metano, con kit GPL in dotazione, consente di adattare la macchina al tipo di impianto del locale. La possibilità di regolazione e accensione indipendente di metà piano di cottura permette di utilizzare solo una sezione nei momenti di minor affluenza, riducendo consumi e usura, e di sfruttare l'intera superficie nelle fasce di picco.

## Caratteristiche costruttive

La griglia B115 è realizzata per resistere a un utilizzo intensivo quotidiano:

- Struttura prodotta in acciaio inox, resistente, igienica e facile da pulire.
- Doppia parete di isolamento per una migliore efficienza termica e maggiore sicurezza dell'operatore.
- Accensione con piezoelettrico (2 piezo), per un avvio rapido e sicuro senza fiamma libera.
- Alimentazione a metano con kit GPL in dotazione per la conversione.
- Griglia di cottura brevettata in ghisa smaltata opaca, inclinabile in 4 posizioni per modulare la distanza dal calore.
- Griglia utilizzabile da un lato per la carne e dall'altro per il pesce, per mantenere meglio distinti i sapori.
- Cassetto raccolta residui di cottura per una gestione ordinata di grassi e succhi.
- Regolazione e accensione indipendente di metà piano di cottura per adattare l'utilizzo al carico di lavoro.
- Optional: mobile di sostegno aperto o chiuso, per trasformare la griglia in una postazione completa a pavimento.

## Specifiche tecniche griglia a pietra lavica B115

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a pietra lavica modello B115:

- Alimentazione: a gas metano, in dotazione kit GPL G30/G31.
- Potenza: 23 kW.
- Calorie: 23.000 Kcal/h.
- Consumo metano G20: 2,43 m<sup>3</sup>/h.
- Consumo GPL G30/G31: 1,81 kg/h.
- Allacciamento gas: 1/2" G.
- Numero bruciatori: 8.
- Accensione: 2 piezoelettrici.
- Regolazione e accensione indipendente di metà piano di cottura.
- Dimensioni piano di cottura: 96 x 54 cm.
- Peso: 103 kg.
- Tipologia mobile: da banco (con mobile aperto/chiuso opzionale).
- Linea: Linea Easy.

## Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una superficie di cottura molto ampia mantenendo un ingombro gestibile:

- Lunghezza: 114 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 38 cm.

## Perché scegliere la griglia a pietra lavica Fimar B115

La **griglia a pietra lavica Fimar B115** è una scelta indicata per le cucine che desiderano una griglia professionale di grande capacità, con piano a pietra lavica, 8 bruciatori e griglia brevettata inclinabile. È ideale per un utilizzo intensivo in contesti dove qualità di cottura, continuità di servizio

e flessibilità di utilizzo (mezzo piano o piano intero) sono fondamentali.

È particolarmente adatta a ristoranti, brasserie, steakhouse, pub e gastronomie che vogliono proporre grigliate miste con una macchina robusta, funzionale e semplice da mantenere, integrabile su banco o su mobile dedicato e capace di garantire risultati costanti nel tempo anche con volumi elevati di produzione.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	38
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	114
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm