

SKU: B50

Fimar

Griglia a Pietra lavica Modello B50 Predisposta per metano



Descrizione

Griglia a pietra lavica Fimar B50 a gas metano

La **griglia a pietra lavica Fimar B50 predisposta per metano** è la soluzione compatta e professionale per cucine di ristoranti, brasserie, steak house, pub e gastronomie che vogliono offrire una cottura alla griglia di alta qualità con tempi rapidi e massima praticità d'uso. Grazie al riscaldamento della pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio, il calore viene distribuito in modo uniforme, garantendo una cottura omogenea di carne, pesce e verdure mantenendo intatto il sapore tipico della griglia.

La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca, studiata per essere utilizzata da un lato per la carne e dall'altro per il pesce, così da mantenere separati i sapori e facilitare la gestione del servizio anche nei momenti di maggiore affluenza. La struttura in acciaio inox, l'isolamento a doppia parete e i bruciatori a gas ad alta efficienza rendono questo modello una scelta affidabile per un utilizzo intensivo quotidiano.

Vantaggi per il tuo locale

Scegliere la griglia a pietra lavica B50 significa introdurre nel proprio locale un'attrezzatura robusta, semplice da utilizzare e pensata per durare nel tempo. L'alimentazione a metano, con kit GPL in

dotazione, permette di adattare facilmente la macchina agli impianti esistenti, riducendo consumi e ottimizzando i costi di gestione. La griglia brevettata inclinabile in 4 posizioni consente di regolare la distanza dal calore in base al tipo di alimento e al risultato desiderato, ottenendo cotture ben segnate all'esterno e succose all'interno.

Il cassetto raccogli-residui facilita le operazioni di pulizia a fine servizio, mentre la possibilità di abbinare un mobile di sostegno aperto o chiuso trasforma la griglia in una postazione di lavoro completa, ordinata e facilmente collocabile all'interno della linea di cottura o in una zona dedicata alla griglia.

Caratteristiche costruttive

La griglia a pietra lavica B50 è progettata per offrire solidità e praticità nel lavoro di tutti i giorni:

- Struttura macchina in acciaio inox, resistente alla corrosione e facile da pulire.
- Doppia parete di isolamento per una migliore efficienza termica e maggiore sicurezza dell'operatore.
- Accensione con piezoelettrico, che consente avvii rapidi e senza bisogno di fiammiferi.
- Griglia di cottura in ghisa smaltata opaca, utilizzabile su un lato per la carne e sull'altro per il pesce.
- Griglia brevettata inclinabile in 4 posizioni per modulare l'intensità della cottura in base al prodotto.
- Cassetto raccogli residui di cottura per una gestione più pulita dell'area di lavoro.
- Optional: mobile di sostegno aperto o con portina e chiusura posteriore per configurare una stazione completa.

Specifiche tecniche griglia a pietra lavica B50

Di seguito le principali **specifiche tecniche** del modello B50 predisposto per metano:

- Alimentazione: a gas metano, in dotazione kit per GPL.
- Potenza: 8,5 kW.
- Calorie: 8.500 Kcal/h.
- Consumo metano G20: 0,90 m³/h.
- Consumo GPL G30/G31: 0,67 kg/h.
- Allacciamento gas: 1/2" G.
- Numero bruciatori: 3.
- Dimensioni piano cottura: 32 x 54 cm.
- Peso: 42 kg.
- Tipologia: macchina da banco, compatta, ideale per linee di cottura professionali.

Dimensioni d'ingombro

La griglia a pietra lavica Fimar B50 è studiata per offrire una superficie di cottura generosa in uno spazio ridotto, facilitando l'inserimento su banchi di lavoro o su mobili di sostegno dedicati:

- Lunghezza: 49 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 38 cm.

Perché scegliere la griglia a pietra lavica B50

Questo modello è particolarmente indicato per chi cerca una **griglia professionale a pietra lavica**

in grado di coniugare qualità di cottura, affidabilità e costi di gestione contenuti. La combinazione di struttura in acciaio inox, bruciatori potenti, piano in ghisa smaltata e pietra lavica consente di gestire senza difficoltà volumi di lavoro importanti, mantenendo costanti le prestazioni nel tempo.

Grazie alla predisposizione per metano e al kit GPL incluso, la griglia B50 si adatta facilmente a diversi contesti d'installazione, risultando una scelta versatile per ristoranti, pub, chioschi e attività che vogliono valorizzare il proprio menù alla griglia con uno strumento professionale, pratico e sicuro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	38
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	49
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm