

SKU: B80

**Fimar**

## **Griglia a Pietra lavica Modello B80 Predisposta per metano**



### **Descrizione**

#### **Griglia a pietra lavica Fimar B80 a gas metano**

La **griglia a pietra lavica Fimar B80 predisposta per metano** è progettata per la cottura professionale di carne, pesce, verdure e altri alimenti alla griglia, con risultati omogenei e un gusto tipicamente "grigliato". 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 tutta la superficie di cottura.

Questo modello da banco è pensato per ristoranti, brasserie, pub e gastronomie che richiedono una macchina robusta e potente, capace di lavorare in continuo durante i servizi più intensi. La griglia di cottura in ghisa smaltata opaca può essere utilizzata da un lato per la carne e dall'altro per il pesce, facilitando la gestione dei diversi prodotti e aiutando a mantenere i sapori più distinti.

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

La **griglia a pietra lavica B80** offre una superficie di cottura importante (64x54 cm) che permette di gestire un buon numero di porzioni in contemporanea, mantenendo un ingombro da banco compatto in larghezza. È ideale per chi vuole rafforzare l'offerta di grigliate in menù senza stravolgere l'assetto della linea di cottura.

L'alimentazione a metano, con kit GPL in dotazione, consente di adattare la macchina al tipo di impianto presente nel locale, mentre il sistema di regolazione e accensione indipendente di metà piano rende più flessibile la gestione della produzione: è possibile lavorare anche solo su una sezione della griglia nei momenti di minor affluenza, riducendo consumi e sprechi.

## Caratteristiche costruttive

La griglia B80 è realizzata con soluzioni pensate per 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 per un avvio rapido e sicuro, senza utilizzo di 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.
- Cassetto raccolta residui di cottura per una gestione più pulita di grassi e succhi.
- Possibilità di 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 configurare una postazione completa a pavimento.

## Specifiche tecniche griglia a pietra lavica B80

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a pietra lavica modello B80 predisposta per metano:

- Alimentazione: a gas metano, kit GPL G30/G31 incluso.
- Potenza: 17 kW.
- Calorie: 17.000 Kcal/h.
- Consumo metano G20: 1,80 m<sup>3</sup>/h.
- Consumo GPL G30/G31: 1,34 kg/h.
- Allacciamento gas: 1/2" G.
- Numero bruciatori: 6.
- Accensione: piezoelettrica (N.2 piezo).
- Regolazione e accensione indipendente di metà piano di cottura.
- Dimensioni piano di cottura: 64 x 54 cm.
- Peso: 73 kg.
- Tipologia mobile: da banco (con possibilità di mobile aperto/chiuso come optional).
- Linea: Linea Easy.

## Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una grande superficie di cottura in uno spazio comunque gestibile su banco o su mobile dedicato:

- Lunghezza: 81 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 38 cm.

## Perché scegliere la griglia a pietra lavica Fimar B80

La **griglia a pietra lavica Fimar B80** è una scelta indicata per le cucine che vogliono aumentare la capacità produttiva alla griglia con una macchina da banco potente, versatile e affidabile. La combinazione di struttura inox, 6 bruciatori, piano a pietra lavica e griglia brevettata inclinabile permette di lavorare con continuità, adattando l'utilizzo alle diverse fasce di servizio.

È particolarmente adatta a ristoranti, brasserie, steakhouse, pub e gastronomie che propongono grigliate miste nel loro menù e cercano un'attrezzatura professionale in grado di garantire qualità costante, semplicità di gestione e un buon equilibrio tra prestazioni, ingombro e consumi energetici.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	38
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	81
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm