

SKU: GL33

Fimar

Griglia a pietra lavica Modello GL33 predisposta per Metano(kit GPL incluso)



Descrizione

Griglia a pietra lavica GL33 a gas da banco

La **griglia a pietra lavica GL33** è una macchina da banco compatta e affidabile, pensata per cuocere carne, pesce, spiedini e verdure con il tipico effetto brace, ma con la praticità di un'apparecchiatura a gas professionale. La struttura è interamente realizzata in acciaio inox, scelta che garantisce igiene, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo in ristoranti, pub, bracerie e gastronomie.

Il funzionamento avviene tramite il riscaldamento della pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio: la pietra accumula calore e lo diffonde in modo uniforme, riducendo fiammate improvvise e permettendo una cottura omogenea. Con una potenza di **6,5 kW**, la GL33 raggiunge rapidamente la temperatura di lavoro e mantiene prestazioni costanti anche durante i momenti di maggiore affluenza.

Caratteristiche principali della griglia a pietra lavica GL33

- Struttura in acciaio inox, robusta e pensata per un utilizzo quotidiano in cucina professionale.
- Griglia di cottura in lamiera piegata a V in acciaio inox, studiata per ridurre la caduta dei grassi e migliorare la qualità della cottura.

- Alimentazione a gas metano con **kit GPL incluso**, per adattarsi facilmente all'impianto del tuo locale.
- Potenza termica di 6,5 kW (5.589 kcal/h - 22.179 BTU/h), ideale per cotture rapide e ben segnate.
- Accensione con piezoelettrico, che rende l'avvio del bruciatore semplice e immediato.
- Cassetto raccogli-residui di cottura, utile per mantenere l'area di lavoro più pulita e velocizzare le operazioni di fine servizio.
- Allacciamento gas 1/2" G, compatibile con gli standard più diffusi negli impianti professionali.

Specifiche tecniche

Questa griglia a pietra lavica da banco offre un piano di cottura dimensionato per gestire più porzioni alla volta, mantenendo ingombri contenuti. Le dimensioni complessive di **33 x 54 x 22 cm** la rendono facile da inserire su banchi di lavoro o linee di cottura modulari, mentre il peso di circa **24 kg** assicura stabilità durante l'utilizzo.

- Alimentazione: gas metano (in dotazione kit GPL).
- Potenza: 6,5 kW.
- Calorie: 5.589 kcal/h - 22.179 BTU/h.
- Consumo metano: indicativamente 0,71-0,79 m³/h.
- Consumo GPL: circa 0,49 kg/h.
- Numero bruciatori: 1 bruciatore.
- Dimensioni: 33 x 54 x 22 cm (L x P x H).
- Dimensioni griglia di cottura: circa 31,2 x 48,3 cm.
- Peso: circa 24 kg.
- Tipologia: griglia a pietra lavica da banco in acciaio inox.

Perché scegliere questa griglia a pietra lavica GL33

La griglia a pietra lavica GL33 è la scelta indicata per chi cerca un apparecchio compatto ma performante, capace di offrire una cottura alla griglia dal gusto intenso e ben definito, con carni succose e croccanti al punto giusto. La griglia di cottura a V in acciaio inox aiuta a convogliare i grassi verso il cassetto raccogli-residui, migliorando la pulizia e riducendo il rischio di fumosità eccessiva.

Se hai bisogno di una **griglia a pietra lavica professionale** facile da installare, flessibile nell'alimentazione (metano o GPL) e adatta a lavorare ogni giorno senza cali di prestazione, il modello GL33 è una soluzione solida e affidabile. È particolarmente adatta per ristoranti, pub, pizzerie, bracerie e gastronomie che vogliono ampliare l'offerta di piatti alla griglia con un'attrezzatura pratica, durevole e semplice da gestire anche da parte di personale non specializzato.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	33
Profondità (cm)	62.5
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	minore di 600 mm