

SKU: GL66

Fimar

Griglia a pietra lavica Modello GL66 predisposta per metano(Kit per GPL incluso)



Descrizione

Griglia a pietra lavica Fimar GL66 a gas metano

La **griglia a pietra lavica Fimar GL66 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 è adatto a ristoranti, brasserie, pub e gastronomie che cercano una macchina da banco affidabile, compatta e facile da gestire nella linea di cottura. La struttura in acciaio inox e i bruciatori a gas ad alta potenza la rendono un'attrezzatura ideale per un uso intensivo durante i servizi di pranzo e cena.

Vantaggi per il tuo locale

La **griglia a pietra lavica GL66** consente di lavorare con una doppia superficie di cottura affiancata, grazie alle due aree da 312 x 483 mm ciascuna, per una gestione flessibile di alimenti diversi nello stesso momento. È possibile, ad esempio, dedicare una zona alle carni e l'altra a verdure o prodotti più delicati, ottimizzando i tempi di preparazione e l'organizzazione del lavoro.

L'alimentazione a metano con kit GPL incluso permette di scegliere il tipo di gas più adatto all'impianto esistente, mentre il cassetto raccogli residui facilita la pulizia a fine turno. La combinazione di pietra lavica e bruciatori in acciaio inox consente di mantenere temperature elevate costanti, riducendo i cali di performance nei momenti di maggiore carico.

Caratteristiche costruttive

La griglia GL66 è costruita per offrire solidità, sicurezza e semplicità d'uso:

- Struttura macchina in acciaio inox, resistente, igienica e semplice da pulire.
- Griglia di cottura in lamiera piegate a "V" in acciaio inox per una migliore raccolta dei grassi di cottura.
- Funzionamento a pietra lavica con griglia di supporto in acciaio per una distribuzione uniforme del calore.
- Accensione con piezoelettrico, rapida e pratica, senza utilizzo di fiamme libere.
- Alimentazione a gas metano con kit GPL in dotazione per la conversione.
- Cassetto raccogli residui di cottura per mantenere pulita l'area di lavoro.
- Accessori non inclusi: griglia pesce (disponibile come opzione a parte).

Specifiche tecniche griglia a pietra lavica GL66

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a pietra lavica modello GL66:

- Alimentazione: a gas metano, con kit per GPL incluso.
- Potenza: 13 kW.
- Calorie: 11.178 Kcal/h.
- Consumo metano G20: 1,42 m³/h.
- Consumo GPL G30/G31: 0,98 kg/h.
- Allacciamento gas: 1/2" G.
- Numero bruciatori: 2.
- Accensione: 2 piezoelettrici indipendenti.
- Dimensioni piano di cottura: 312 x 483 mm + 312 x 483 mm.
- Peso: 49 kg.
- Tipologia: macchina da banco.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni compatte rendono la GL66 facilmente inseribile su banchi di lavoro e linee di cottura professionali:

- Lunghezza: 66 cm.
- Profondità: 62,5 cm.
- Altezza: 30 cm.
- Linea: Linea Easy.

Perché scegliere la griglia a pietra lavica GL66

La **griglia a pietra lavica Fimar GL66** è una scelta indicata per chi desidera un'attrezzatura professionale in grado di coniugare qualità di cottura, robustezza e flessibilità di alimentazione gas. La doppia zona di cottura, la struttura in acciaio inox e la presenza del cassetto raccogli residui permettono di lavorare in modo organizzato e continuo, riducendo i tempi morti e semplificando la manutenzione quotidiana.

Grazie all'uso della pietra lavica, questa griglia offre una cottura uniforme e un sapore intenso tipico della griglia tradizionale, risultando ideale per ristoranti, trattorie, chioschi e tutte le attività che vogliono valorizzare i piatti alla griglia con uno strumento affidabile, efficiente e facile da gestire in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	62.5
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	minore di 600 mm