

SKU: 2978962

MEC

Griglia a pietra lavica Modello GS3GL predisposta per GPL(kit Metano incluso)



Descrizione

Griglia a pietra lavica GS3GL da banco

La **griglia a pietra lavica GS3GL** è una macchina da banco compatta e potente, pensata per offrire il gusto autentico della brace in cucine professionali e semi-professionali. Il corpo in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendola adatta a ristoranti, pub, pizzerie, chioschi e gastronomie che vogliono proporre grigliate di qualità in uno spazio contenuto.

Il funzionamento avviene riscaldando la pietra lavica posta sotto la griglia di cottura: la pietra accumula calore e lo distribuisce in modo uniforme, consentendo di cuocere carne, pesce, spiedini e verdure con il tipico effetto grigliato. La predisposizione per GPL con **kit metano incluso** permette di adattare facilmente la griglia all'impianto gas del locale, senza dover intervenire sulla macchina con modifiche strutturali.

Caratteristiche principali della griglia a pietra lavica GS3GL

- Corpo in acciaio inox, resistente alla corrosione e ideale per un uso continuativo in ambiente professionale.
- Griglia di cottura in tondini di acciaio inox, progettata per sostenere carne, pesce e verdure senza deformarsi.
- Predisposta per GPL con kit ugelli per gas naturale metano incluso, per la massima

flessibilità di installazione.

- Piano di cottura da circa 48.3 x 31.2 cm, dimensionato per gestire più porzioni contemporaneamente in spazi ridotti.
- Potenza termica di 9 kW, che consente un rapido raggiungimento della temperatura di lavoro e cotture veloci.
- Cassetto raccogli residui di cottura, utile per convogliare grassi e succhi, facilitando la pulizia a fine servizio.
- Configurazione da banco, facilmente inseribile su piani di lavoro esistenti o in linee di cottura modulari.

Specifiche tecniche

Questa griglia a pietra lavica offre una singola zona di cottura alimentata a gas, con una potenza complessiva di **9 kW**, pensata per garantire prestazioni elevate in un ingombro contenuto. Le dimensioni compatte la rendono ideale per cucine dove ogni centimetro conta, mantenendo comunque una superficie utile sufficiente per lavorare in modo efficiente durante il servizio.

- Alimentazione: gas GPL (kit ugelli metano in dotazione).
- Potenza: 9 kW.
- Zone di cottura: 1 zona.
- Piano di cottura: circa 49 x 31 cm.
- Struttura: acciaio inox.
- Griglia di cottura: tondini di acciaio inox.
- Tipologia: griglia a pietra lavica da banco.
- Dimensioni esterne: circa 32.8 x 60.9 x 29 cm
- Peso: circa 24 kg.

Perché scegliere questa griglia a pietra lavica GS3GL

La griglia a pietra lavica GS3GL è una soluzione ideale per chi cerca un apparecchio compatto ma molto performante, capace di offrire una cottura alla griglia dal sapore intenso e caratteristico. La combinazione tra corpo in acciaio inox, griglia in tondino e piano su pietra lavica permette di ottenere carni ben segnate, pesce delicato e verdure saporite, con una gestione più semplice rispetto alla brace tradizionale.

La predisposizione GPL con kit metano incluso rende questa griglia estremamente versatile dal punto di vista impiantistico, facilitando l'installazione sia in locali di nuova apertura sia in cucine già esistenti. È una scelta particolarmente interessante per ristoranti, pub, pizzerie, chioschi e gastronomie che vogliono ampliare la proposta di piatti alla griglia con un'attrezzatura affidabile, durevole e semplice da utilizzare nel lavoro di tutti i giorni.

Per chi è indicata la griglia a pietra lavica GS3GL

Questa griglia è indicata per **locali di piccole e medie dimensioni** che desiderano inserire o potenziare una linea di piatti alla griglia senza dedicare troppo spazio sul banco. È adatta sia a contesti professionali, come ristoranti e pub, sia a utilizzi semi-professionali in cucine di laboratori o piccoli catering che necessitano di uno strumento flessibile ma performante.

Per chi cerca una **griglia a pietra lavica professionale** capace di coniugare dimensioni compatte, buona potenza e qualità costruttiva, il modello GS3GL rappresenta una scelta equilibrata, facilmente integrabile nelle linee di cottura esistenti e in grado di garantire risultati costanti nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	29
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	32,8
Profondità (cm)	60,9
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 600 mm