

SKU: 2976282

Ristosubito

Griglia a pietra lavica Da Banco CI Modello RisGri001 Potenza kW 8



Descrizione

Griglia a pietra lavica da banco CI RisGri001

La **griglia a pietra lavica da banco CI modello RisGri001** è progettata per ristoranti, pub, gastronomie e attività di ristorazione che desiderano una postazione griglia compatta, potente e facile da collocare sul piano di lavoro. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 garantisce robustezza, igiene e una pulizia agevole a fine servizio.

Grazie ai bruciatori a gas a due tubi fiamma ad alto rendimento, con rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezoelettrica, questa griglia permette di raggiungere rapidamente la temperatura di esercizio e di mantenerla in modo uniforme, assicurando cotture omogenee di carne, pesce e verdure a pietra lavica.

Vantaggi per la cucina professionale

La **griglia a pietra lavica da banco CI RisGri001** offre il vantaggio di un ingombro contenuto unito a una potenza di 8 kW, ideale per gestire un buon volume di cotture alla griglia in spazi ridotti. Il piano arrotondato e i componenti in acciaio inox AISI 304 facilitano le operazioni di sanificazione, riducendo i tempi di pulizia tra un servizio e l'altro.

La regolazione della temperatura tramite rubinetto valvolato con posizione max-min consente all'operatore di adattare la fiamma al tipo di alimento e al carico di lavoro, migliorando il controllo in cottura e contribuendo a ottimizzare i consumi di gas.

Caratteristiche costruttive

La griglia RisGri001 è realizzata con materiali e soluzioni pensati per un uso intensivo quotidiano:

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione e facile da pulire.
- Bruciatori a gas a due tubi fiamma ad alto rendimento, con rubinetto valvolato e termocoppia di sicurezza.
- Accensione piezoelettrica con regolazione della temperatura da max a min.
- Griglia inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura, pensata per convogliare i liquidi verso la canalina.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccogli olio e grassi, estraibile per una pulizia rapida.
- Manopole in materiale atermico per una presa sicura e confortevole durante la regolazione.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza, per un perfetto livellamento sul piano di lavoro.
- Certificazione di conformità CE/IMQ per garantire sicurezza e qualità costruttiva.

Specifiche tecniche griglia a pietra lavica RisGri001

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a pietra lavica da banco CI:

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas: 8,0 kW.
- Volume: 0,1 m³.
- Peso: 50 kg.
- Griglia inox a "V" per raccolta grassi di cottura.
- Griglia in tondino per cottura pesce disponibile su richiesta come accessorio opzionale.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni compatte rendono questa griglia facilmente inseribile su banchi e top di cucine professionali:

- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 27 cm.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea CI.

Perché scegliere la griglia a pietra lavica CI RisGri001

La **griglia a pietra lavica da banco CI modello RisGri001** è una soluzione indicata per chi cerca una macchina compatta ma potente, con una gestione ordinata dei grassi di cottura grazie alla griglia a "V" e al cassetto frontale estraibile. La struttura in acciaio inox AISI 304 e i bruciatori a doppio tubo ad alto rendimento la rendono adatta a un uso professionale continuativo.

È particolarmente adatta a ristoranti, bistrot, pub, gastronomie e chioschi che vogliono proporre piatti alla griglia con una postazione a pietra lavica da banco, robusta, sicura e facile da mantenere, senza rinunciare alla qualità e al sapore tipico della griglia tradizionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm