

SKU: 2976283

Ristosubito

Griglia a pietra lavica Da Banco CI Potenza kW 16 Modello RisGri003



Descrizione

Griglia a pietra lavica da banco CI RisGri003

La **griglia a pietra lavica da banco CI modello RisGri003** è progettata per ristoranti, pub, gastronomie e chioschi che necessitano di una postazione griglia compatta ma particolarmente potente. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo la macchina adatta a un uso intensivo quotidiano.

Grazie alla potenza gas di 16 kW e ai bruciatori a due tubi fiamma ad alto rendimento, questa griglia consente di raggiungere rapidamente la temperatura di esercizio e di mantenerla stabile, garantendo cotture omogenee di carne, pesce e verdure su pietra lavica anche in presenza di carichi importanti.

Vantaggi per la cucina professionale

La **griglia a pietra lavica CI RisGri003** offre una superficie di cottura ampia in un ingombro da banco, ideale per cucine che vogliono aumentare la capacità produttiva alla griglia senza occupare spazio a pavimento con mobili dedicati. La combinazione di struttura inox, bruciatori ad alto rendimento e griglia a "V" raccogli grassi facilita la gestione del lavoro e della pulizia quotidiana.

La regolazione della temperatura tramite rubinetto valvolato con posizione max-min consente 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. Le manopole in materiale atermico garantiscono una presa sicura anche durante i servizi più intensi.

Caratteristiche costruttive

La griglia RisGri003 è realizzata con materiali e soluzioni pensate per un uso professionale continuativo:

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione e facile da sanificare.
- Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento, con rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Regolazione della temperatura da max a min tramite rubinetto valvolato.
- Griglia inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura, che convoglia i liquidi verso la canalina.
- Griglia in tondino per cottura pesce disponibile su richiesta come accessorio opzionale.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi, estraibile per una pulizia rapida.
- Manopole in materiale atermico per una gestione sicura della 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 a garanzia di sicurezza e qualità costruttiva.

Specifiche tecniche griglia a pietra lavica RisGri003

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

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas: 16,0 kW.
- Volume: 0,1 m³.
- Peso: 85 kg.
- Griglia inox a "V" per raccolta grassi di cottura.
- Griglia in tondino per cottura pesce disponibile su richiesta.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una grande superficie di cottura in uno spazio da banco:

- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 27 cm.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea CI.

Perché scegliere la griglia a pietra lavica CI RisGri003

La **griglia a pietra lavica da banco CI modello RisGri003** è una soluzione indicata per chi cerca una macchina compatta ma molto potente, con una gestione ordinata dei grassi di cottura grazie alla griglia a "V" e al cassetto frontale estraibile. La costruzione 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 offrire piatti alla griglia con una postazione a pietra lavica robusta, sicura e semplice da mantenere, ottimizzando allo stesso tempo lo spazio sul banco e i tempi di pulizia quotidiana.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm