

SKU: 2976284

Ristosubito

Griglia a pietra lavica CI Vano a giorno Potenza kW 8 Modello RisGri002



Descrizione

Griglia a pietra lavica CI RisGri002 con vano a giorno

La **griglia a pietra lavica CI modello RisGri002 con vano a giorno** è pensata per ristoranti, pub, gastronomie e chioschi che desiderano una postazione griglia compatta ma completa, con mobile aperto integrato per lo stoccaggio di teglie, utensili e contenitori. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 garantisce robustezza, igiene e una pulizia rapida a fine servizio.

I bruciatori a gas a due tubi fiamma ad alto rendimento, dotati di rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezoelettrica, permettono di raggiungere e mantenere velocemente la temperatura di esercizio, assicurando cotture omogenee di carne, pesce e verdure su pietra lavica.

Vantaggi della griglia a pietra lavica su mobile aperto

La **griglia a pietra lavica CI RisGri002 con vano a giorno** offre il vantaggio di una struttura compatta che integra sia la macchina sia il mobile di sostegno, lasciando lo spazio inferiore sempre

accessibile per riporre accessori e attrezzature. Questo aiuta a mantenere più ordinato il piano di lavoro e riduce gli spostamenti dell'operatore durante il servizio.

La regolazione della temperatura tramite rubinetto valvolato con posizione max-min consente di modulare con precisione la fiamma in funzione del tipo di alimento e del carico di cottura, migliorando il controllo del risultato finale e contribuendo a ottimizzare i consumi di gas.

Caratteristiche costruttive

La griglia RisGri002 è realizzata con materiali e soluzioni adatte a un uso professionale intensivo:

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione e facile da pulire.
- Bruciatori 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, che convoglia i liquidi verso la canalina.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi estraibile, per una pulizia rapida.
- Manopole in materiale atermico per una presa sicura e confortevole.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza per un corretto livellamento.
- Certificazione di conformità CE/IMQ a garanzia di sicurezza e qualità costruttiva.

Specifiche tecniche griglia a pietra lavica RisGri002

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia a pietra lavica CI con vano a giorno:

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas: 8,0 kW.
- Volume: 0,2 m³.
- Peso: 57 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 sono studiate per offrire una buona superficie di cottura con mobile integrato in uno spazio compatto:

- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia mobile: su mobile con vano a giorno.
- Linea: Linea CI.

Perché scegliere la griglia a pietra lavica CI RisGri002

La **griglia a pietra lavica CI RisGri002 con vano a giorno** è una soluzione indicata per chi cerca una macchina compatta ma potente, con gestione ordinata dei grassi di cottura grazie alla griglia a "V" e al cassetto frontale estraibile, e con il vantaggio di un mobile aperto integrato per tenere sempre a portata di mano attrezzature e accessori.

È particolarmente adatta a ristoranti, bistrot, pub, gastronomie e chioschi che vogliono proporre

piatti alla griglia con una postazione a pietra lavica robusta, sicura e facile da mantenere, ottimizzando allo stesso tempo l'organizzazione dello spazio in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm