

SKU: 2976285

Ristosubito

Griglia a pietra lavica CI Modello RisGri004 Vano a giorno Potenza kW 16



Descrizione

Griglia a pietra lavica CI RisGri004 con vano a giorno

La **griglia a pietra lavica CI modello RisGri004 con vano a giorno** è pensata per ristoranti, pub, gastronomie e chioschi che cercano una postazione griglia compatta ma potente, completa di mobile aperto integrato. Il piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo l'attrezzatura adatta a un uso intensivo quotidiano.

Il vano a giorno sotto la macchina offre uno spazio sempre accessibile per riporre teglie, utensili e contenitori, aiutando a mantenere il piano di lavoro ordinato e a ridurre gli spostamenti dell'operatore durante il servizio.

Vantaggi della griglia a pietra lavica su mobile aperto

La **griglia a pietra lavica CI RisGri004** sfrutta bruciatori a gas a due tubi fiamma ad alto rendimento, che permettono di raggiungere rapidamente la temperatura di esercizio e di mantenerla stabile anche con carichi di lavoro elevati. La griglia inox a "V" convoglia i grassi di cottura verso la canalina frontale, migliorando la pulizia e riducendo il rischio di fiammate improvvise.

La regolazione della temperatura da max a min tramite rubinetto valvolato consente di adattare la fiamma al tipo di alimento e al volume di produzione, ottimizzando consumi e risultati di cottura. Le

manopole in materiale atermico garantiscono una presa sicura anche nelle fasi di lavoro più intense.

Caratteristiche costruttive

La griglia RisGri004 è realizzata con materiali e soluzioni progettate per l'ambito professionale:

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione e semplice da sanificare.
- Griglia inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura, che convoglia i liquidi verso la canalina frontale.
- Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Regolazione della temperatura con scala max-min per un controllo preciso della fiamma.
- 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 delle regolazioni.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza per un corretto livellamento sul pavimento.
- Certificazione di conformità CE/IMQ a garanzia di sicurezza e qualità costruttiva.

Specifiche tecniche griglia a pietra lavica RisGri004

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

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas: 16,0 kW.
- Volume: 0,5 m³.
- Peso: 98 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 grande superficie di cottura con mobile aperto integrato in uno spazio comunque gestibile:

- Lunghezza: 80 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 RisGri004

La **griglia a pietra lavica CI modello RisGri004 con vano a giorno** è una soluzione indicata per chi cerca una macchina potente con piano a pietra lavica, griglia a "V" raccogli grassi e mobile aperto integrato per organizzare lo spazio sottostante. È adatta a un uso intensivo in cucine professionali che lavorano quotidianamente con piatti alla griglia.

È particolarmente indicata per ristoranti, bistrot, pub, gastronomie e chioschi che vogliono proporre carne, pesce e verdure alla griglia con un'attrezzatura robusta, sicura e facile da mantenere, ottimizzando allo stesso tempo l'ordine e l'efficienza del piano di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm