

SKU: 2979227

Ristosubito

Griglia\Bistecchiera a gas PL Modello C.B.4 Dimensioni Griglia: 43x56cm



Descrizione

Griglia / Bistecchiera a Gas PL Modello C.B.4 - Griglia 43x56 cm

La griglia bistecchiera a gas PL C.B.4 è una soluzione professionale progettata per garantire potenza, uniformità di cottura e versatilità operativa. Con una superficie di cottura da 43x56 cm, è ideale per ristoranti, steakhouse, gastronomie e attività che necessitano di una griglia affidabile per carne, pesce e altre preparazioni alla brace.

Caratteristiche principali

La struttura esterna è realizzata in acciaio inox, materiale resistente e facile da pulire, adatto a un utilizzo intensivo in ambito professionale. Il modello può essere configurato con sistema a fiamma diretta su parafiamma inox oppure con pietra lavica, soluzione che consente una distribuzione più diffusa del calore e una cottura più simile alla brace tradizionale.

I bruciatori a fiamma autostabilizzante, suddivisi in più settori in base alla configurazione, assicurano un'elevata uniformità di cottura su tutta la superficie della griglia, riducendo sbalzi termici e garantendo risultati costanti anche durante carichi di lavoro elevati.

Specifiche tecniche

- Dimensioni griglia: 43 x 56 cm, superficie ampia per gestire più porzioni contemporaneamente.

- Struttura esterna: acciaio inox resistente alla corrosione e semplice da igienizzare.
- Configurazione disponibile: fiamma diretta su parafiamma inox oppure pietra lavica con griglia a canalette per raccolta grassi.
- Griglia in tondino specifica per la cottura del pesce.
- Contenitore dedicato per la raccolta del grasso.
- Altezza con trespolo: 85 cm, per un'ergonomia ottimale durante l'utilizzo.
- Portata termica: 9 kW, studiata per garantire potenza e rapidità di riscaldamento.
- Consumi: GPL 0,71 kg/h - Metano 0,95 m³/h.

Vantaggi e utilizzo

La griglia a gas PL C.B.4 è pensata per chi ricerca una cottura professionale alla griglia con controllo preciso della temperatura e distribuzione uniforme del calore. La possibilità di scegliere tra fiamma diretta e pietra lavica permette di adattare la macchina alle proprie esigenze operative, mentre la struttura in acciaio inox e il sistema di raccolta grassi facilitano la manutenzione quotidiana. Ideale per bistecche, hamburger, grigliate miste e pesce, rappresenta una soluzione affidabile per ambienti professionali ad alta intensità di utilizzo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	48,5
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	47
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm