

SKU: 2979229

**Ristosubito**

## **Griglia\Bistecchiera a gas PL Modello C.B.12**

### **Dimensioni Griglia: 131x56cm**



### **Descrizione**

#### **Griglia / Bistecchiera a Gas PL Modello C.B.12 - Griglia 131x56 cm**

La griglia bistecchiera a gas PL C.B.12 è progettata per ambienti professionali che richiedono massima capacità di cottura e potenza elevata. Con una superficie di 131x56 cm e una portata termica di 27 kW, questo modello è ideale per ristoranti, steakhouses, cucine industriali e attività con flussi di lavoro intensivi.

#### **Caratteristiche principali**

La struttura esterna in acciaio inox garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, caratteristiche indispensabili per un utilizzo professionale quotidiano. I bruciatori a fiamma autostabilizzante, suddivisi in più settori, assicurano un'elevata uniformità di cottura su tutta la superficie, mantenendo costante la temperatura anche durante carichi elevati.

Il modello può essere configurato a fiamma diretta su parafiamma inox oppure con pietra lavica, soluzione che consente una diffusione più omogenea del calore e una resa di cottura più simile alla brace tradizionale. La griglia di cottura è dotata di canalette per convogliare il grasso in un contenitore dedicato, facilitando la gestione dei residui e la pulizia.

È inoltre inclusa una griglia in tondino specifica per la cottura del pesce, che amplia la versatilità operativa della macchina.

## Specifiche tecniche

- Dimensioni griglia: 131 x 56 cm, superficie extra-large per grandi volumi di produzione.
- Struttura esterna: acciaio inox professionale resistente e igienico.
- Configurazione: disponibile a fiamma diretta su parafiamma inox oppure con pietra lavica.
- Griglia di cottura con canalette per raccolta grassi in contenitore dedicato.
- Griglia in tondino per pesce inclusa.
- Altezza con trespolo: 85 cm, studiata per garantire ergonomia durante l'utilizzo.
- Portata termica: 27 kW, ideale per cotture rapide e continue.
- Consumi: GPL 2,13 kg/h - Metano 2,80 m<sup>3</sup>/h.

## Vantaggi e utilizzo

La PL C.B.12 è la soluzione ideale per chi necessita di una griglia professionale di grandi dimensioni capace di garantire potenza, stabilità termica e uniformità di cottura. Grazie ai bruciatori a settori e alla superficie estesa, consente di lavorare contemporaneamente su più preparazioni mantenendo standard qualitativi elevati. La possibilità di scegliere tra fiamma diretta e pietra lavica permette di adattare il sistema alle proprie esigenze operative, rendendo questa bistecciera a gas perfetta per carne, hamburger, grigliate miste e pesce in contesti professionali ad alta produttività.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	48,5
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	136
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm