PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

GRIGLIA A GAS A PIASTRA LAVICA DA BANCO CON SINGOLA ZONA DI COTTURA - POTENZA 9000 WATT

COD: PFPL1G

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Griglia a gas a piastra lavica da banco con singola zona di cottura - potenza 9000 watt

La **Griglia Piasta Lavica da banco** è utile **per grigliare pesce, verdure e carne** con l'effetto della cottura a legna e carbonella, **garantendo maggiore igiene e sicurezza**

La Griglia ha una robusta **struttura in Acciaio Inox.** La **Griglia a tondini** è realizzata **in Acciaio Inox**

PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

munita di maniglie

La Griglia **è facile da utilizzare** grazie alla presenza di un solo **comando che permette di regolare la potenza dei bruciatori**

Il macchinario è dotato di un **cassetto raccogli residui** che è facile da togliere e pulire

Predisposizione ad alimentazione a GPL, il kit per la trasformazione a metano è incluso nel prezzo

MANUTENZIONE ORDINARIA E PULIZIA

- Il Macchinario deve essere pulito regolarmente per garantire il funzionamento della macchina nel tempo
- Per pulire l'apparecchio bisogna usare solo prodotti adeguati , non devono essere troppo acidi se no rovinano la struttura della griglia
- Bisogna tenere pulita la griglia per garantire il massimo rendimento

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	28 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L540xP390xH310 mm
Materiale di Costruzione Piastra	Acciaio
Struttura Esterna Piastra	Griglia a tondini in acciaio
Dimensione Piastra	L500xP310 mm
Tipologia di Piano Cottura	Griglia in Acciaio Inox
Alimentazione	Gas
Consumo Metano M3/H	G20=0,95 – G25=1,11
Consumo Gpl Kg/h	G30-G31=0,71
Potenza (watt)	9000 Watt