



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

PARRILLA DE PIEDRA DE LAVA DE GAS INDIVIDUAL SOBRE VANO ABIERTO CON PARRILLA PARA CARNE

SKU: PFP9GPL1G



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PARRILLA DE PIEDRA DE LAVA DE GAS INDIVIDUAL SOBRE VANO ABIERTO CON PARRILLA PARA CARNE

Las parrillas piedra lavica Project Food garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad las hace perfectas para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y

grandes, comedores y comida rápida, sin excepción.

Asegura la eficiencia de la funcionalidad al más alto nivel.

Características principales de este modelo

La parrilla de piedra de lava es de **acero inoxidable AISI 304** para garantizar la solidez y la larga vida del producto.

La parrilla es de **acero inoxidable en forma de "V"** para la recogida de las grasas de la cocción.

Parrilla redonda para cocinar pescado (bajo petición).

Quemadores de gas de dos tubos de llama de alto rendimiento con grifo de válvula, termopar y encendido piezoeléctrico.

Regulación de la temperatura mediante botón de material atermico.

El transportador de recogida de grasas y residuos se coloca frontalmente bajo la parrilla.

La cubeta de recogida de grasa y la cubeta de recogida de residuos se colocan frontalmente en el salpicadero

Equipamiento estándar:

- **Parrilla para cocinar carne "V"**
- Pies regulables en altura en acero inoxidable.

La parrilla de piedra de lava estándar es de GNC, para la versión GLP especificar en el pedido

Accesorios no incluidos:

- Saco de 5 kg de piedra de lava
- Puertas para el cierre
- Parrilla para cocinar pescado

¡Para cualquier información estamos a tu disposición!

DATOS TECNICOS



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

Peso	78 kg
Dimensiones	95 × 45 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L400xP900xH850 mm
Profundidad	900 mm
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	GAS
Potencia a gas	11,0 kW
Número zona cocción	1
Predisposición	GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Equipamiento de serie	Rejilla inox a "V" para carne