

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA**

GAS LAVA STONE GRILL

TOP 700**CARATTERISTICHE LINEA**

LINEA TOP 700 - Prodotti particolarmente studiati per la ristorazione professionale con profondità di 70 cm. Tutti realizzati in acciaio inox.

TOP 700 LINE - LINE CHARACTERISTICS

Our products are particularly suitable for professional food service, with a depth of 70 cm, in stainless steel.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Griglia a pietralavica a gas. 2 zone di cottura indipendenti, complete di griglie di cottura in acciaio inox con maniglie atermiche, hanno l'altezza/inclinazione regolabile. Alloggiate all'interno di un robusto paraspruzzi, estraibile per la pulizia, le griglie sono inclinate verso la parte anteriore, dove, un convogliatore di grassi e residui, permette la loro facile raccolta in un cassetto ad estrazione frontale. Il riscaldamento, a mezzo di bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata e protetta, per ciascuna zona di cottura, è comandato da un rubinetto di sicurezza, con regolazione progressiva della potenza erogata, con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica. Struttura costruita in acciaio inox.

PRODUCT DESCRIPTION - Gas lava stone grill. 2 different stainless steel cooking grills with athermic knobs and an adjustable height. Outside has a splash guard that allows an easy cleaning and it is tilted towards the front side, where there is a conveyor used for collecting liquids and residues in a front removable chest. Heating occurs for each cooking area through tubular stainless steel stabilized and protected flame burners controlled by a safety cock with gradual output adjustment, pilot, thermocouple and piezo ignition. Frame in stainless steel.

CARATTERISTICHE PRODOTTOPRODUCT CHARACTERISTICSDimensioni / Dimensions

X x Y x Z 800 x 700 x 300 mm

Peso netto / Net weight 65,7 kg

Collegamento el. / Elect. connection NO / NO

Collegamento gas / Gas connection SI / YES

Energia: Gas

Energy: Gas G

Riciclabilità % del peso apparecchio

Recyclability % weight of appliance 98%

Collegamento acqua / Water connection NO

Collegamento scarico / Drain connection NO

CARATTERISTICHE TECNICHESPECIFICATIONS

Pressione gas / Gas pressure mbar

Tipo gas G20-G25*

Type of gas G20/G25* 20/25

Opzione gas G30-G31*

Gas option G30/G31* 28...30/37

Ø entrata gas / Gas inlet diameter 1/2"

Potenza totale gas

Gas total power 18,0 kW (15.480 kcal/h)

Consumo G20 20 mbar

Consumption G20 20 mbar 1,90 m³/h

Tipo di bruciatore: Atmosferico

Type of burner: Atmospheric

Termocoppia di sicurezza

Thermocouple safety device SI / YES

SPECIFICHE TECNICHETECHNICAL FEATURES

Numero di bruciatori

No. of burners 2

SPECIFICHE MATERIALEDETAILS OF MATERIALS

Esterno / Exterior

Pannelli laterali: Acciaio inox

Side panels: Stainless steel

Pannello anteriore: Acciaio inox

Front panel: Stainless steel

Piano superiore: Acciaio inox

Top: Stainless steel

Manopola: Termoisolante

Knob: Thermosetting Ø 70 mm

Telaio: Acciaio inox

Frame: Stainless steel

IMBALLO / PACKAGING

X x Y x Z 850 x 780 x 555 mm

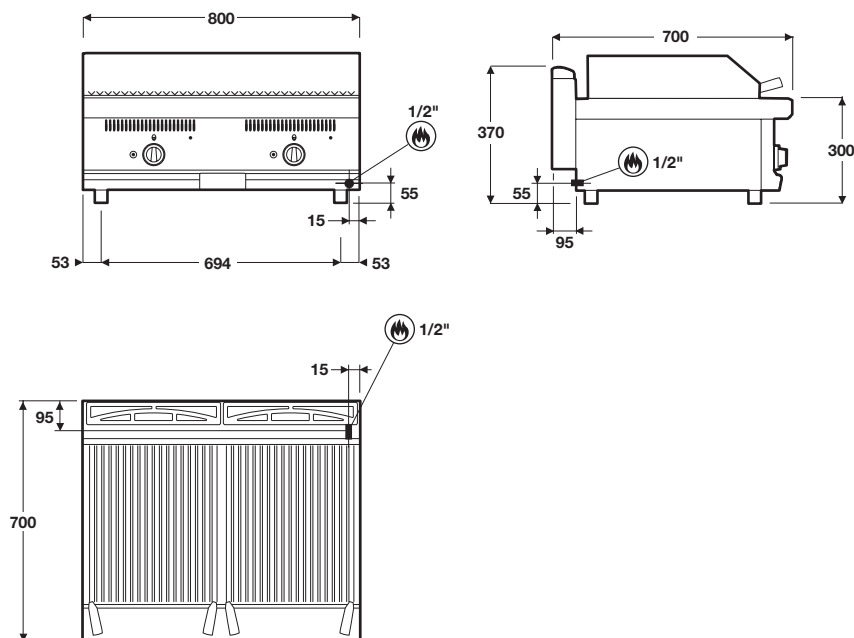
Peso lordo / Gross weight 76 kg

Volume / Volume 0,32 m³

* Secondo il paese di destinazione / According to the country of destination

TPLG2**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA**

GAS LAVA STONE GRILL

**ACCESSORI INCLUSI / ACCESSORIES PROVIDED**

Cod./Code	Descrizione / Description	Quantità / Quantity
Z100	Griglia a "V" per carne - "V" grate for meat	2

ACCESSORI IN OPZIONE / OPTIONAL ACCESSORIES

Cod./Code	Descrizione / Description	Quantità / Quantity
KM8	Camino alto modulo 80 - High flue riser model 80	1
Z200	Griglia a tondini per pesce - Rod grill for fish	2
CT	Profilo di congiunzione inox - Stainless steel connecting profile for perfect assembly	1

Legenda X x Y x Z = Larghezza x Profondità x Altezza / Width x Depth x Height

MADE IN ITALY

GIGA
 GRANDI CUCINE

0306 REV 00