

Laavakivigrilli kaasua Metos D72/10TSPLGC

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kaasukäyttöinen laavakivigrilli Metos D72/10TSPLGC lihan grillaukseen.

Tukeva, tyylikäs ja hygieeninen Metos Diamante 70 -ravintolalaitesarja on suunniteltu jokaista yksityiskohtaa myöten tehokkaaksi ja toimivaksi ratkaisuksi aina esikäsittelystä itse ruoan valmistukseen, unohtamatta sen helppoa puhdistusta. Diamante 70 -sarjan laitteet ovat saatavissa pöytämallisena tai omalla jalustalla, yksittäisinä tai useamman laitteen yhdistelmänä, pienestä keskikokoiseen tai suureen keittiöön. Laitteiden tasot ovat laserleikattuja, mikä takaa laitteiden yhdistämisen siistiksi yhteneväksi saarekkeeksi tai linjastoksi kovaa kulutusta vaativiin olosuhteisiin, kestäen katseet myös avokeittiössä.



- Pöytämalli
- Laavakivigrilli, kaasulla (kivet sijoitetaan suoraan polttimien päälle)
- Ruostumaton teräs rakenne
- Ruostumaton teräsritilä
- Grilliritilän korkeuden säätö (kaksi asentoa)
- rasvakaukalo tyhjennysreiällä ja täysin irrotettavalla rasva- ja ruokajäämälaatikolla
- AISI tyyppi 304 ruostumattomasta teräksestä valmistettu poltin; polttimissa pilot- sytytysliekki ja liekinvarmistimella varustetut kaasuventtiilit
- Suuri ja tukeva lämpötilan säädin

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- avojalusta
- laavakivet
- grillaustarvikkeet

Laavakivigrilli kaasua Metos D72/10TSPLGC

Tuotteen leveys mm	400
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	250
Pakkauksen tilavuus	0,184
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,184 m ³
Pakkauksen leveys	48
Pakkauksen syvyys	85
Pakkauksen korkeus	45
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	48x85x45 cm
Nettopaino	50
Nettopaino	50 kg
Bruttopaino	60
Pakkauksen paino	60 kg
Painon yksikkö	kg
Lisähuomio (kaasu)	ilmoita kaasutyyppi tilauksell
Kaasun kulutus kW	10
Malli	Diamante