Griglie a pietra lavica 2100R1/2100R2/2100R3

lava rock grills/ grils à pierre de lave/ *grill aus vulkangestein/ rejillas de piedra lavica*

2100/R3

2100/R2

2100/R1

GRIGLIE A PIETRA LAVICA		2100/R1B ① (da banco/counter top model)	2100/R1P ② (a giorno/a jour)	2100/R1M ③ (armadiato/closed)
ingombro		cm. 48x70x37h	cm. 48x70x85h	cm. 48x70x85h
piano di cottura		cm. 40x50	cm. 40x50	cm. 40x50
alimentazione a metano				
n.ro bruciatori		2	2	2
Kilocalorie per ora	Kcal./h	9.700	9.700	9.700
kilowatt per ora	Kw./h	11,26	11,26	11,26
litri per ora	Lt./h	1.120	1.120	1.120
grammi per ora	Gr./h	-	-	-
alimentazione a gpl				
n.ro bruciatori		2	2	2
Kilocalorie per ora	Kcal./h	9.700	9.700	9.700
kilowatt per ora	Kw./h	11,26	11,26	11,26
litri per ora	Lt./h	380	380	380
grammi per ora	Gr./h	800	800	800

GRIGLIE A PIETRA LAVICA		2100/R2B ① (da banco/counter top model)	2100/R2P ② (a giorno/a jour)	2100/R2M ③ (armadiato/closed)
ingombro		cm. 89x70x37h	cm. 89x70x85h	cm. 89x70x85h
piano di cottura		cm. 80x50	cm. 80x50	cm. 80x50
alimentazione a metano				
n.ro bruciatori		4	4	4
Kilocalorie per ora	Kcal./h	19.400	19.400	19.400
kilowatt per ora	Kw./h	22.52	22.52	22.52
litri per ora	Lt./h	2.240	2.240	2.240
grammi per ora	Gr./h	-	-	-
alimentazione a gpl				
n.ro bruciatori		4	4	4
Kilocalorie per ora	Kcal./h	19.400	19.400	19.400
kilowatt per ora	Kw./h	22.52	22.52	22.52
litri per ora	Lt./h	760	760	760
grammi per ora	Gr./h	1.600	1.600	1.600

GRIGLIE A PIETRA LAVICA		2100/R3B ① (da banco/counter top model)	2100/R3P ② (a giorno/a jour)	2100/R3M ③ (armadiato/closed)
ingombro		cm. 130x70x37h	cm. 130x70x85h	cm. 130x70x85h
piano di cottura		cm. 120x50	cm. 120x50	cm. 120x50
alimentazione a metano				
n.ro bruciatori		6	6	6
Kilocalorie per ora	Kcal./h	29.100	29.100	29.100
kilowatt per ora	Kw./h	33.78	33.78	33.78
litri per ora	Lt./h	3.360	3.360	3.360
grammi per ora	Gr./h	-	-	-
alimentazione a gpl				
n.ro bruciatori		6	6	6
Kilocalorie per ora	Kcal./h	29.100	29.100	29.100
kilowatt per ora	Kw./h	33.78	33.78	33.78
litri per ora	Lt./h	1.140	1.140	1.140
grammi per ora	Gr./h	2.400	2.400	2.400

Griglie a pietra lavica 2100R1/2100R2/2100R3

lava rock grills/ grils à pierre de lave/ *grill aus vulkangestein/ rejillas de piedra lavica*

it

È il modo migliore per cuocere il cibo con il gusto "della brace" senza avere gli inconvenienti della brace: prodotto maneggevole pulito salubre, semplifica enormemente ogni azione di cottura.
- Barbecue pronto in 5 minuti.
- Alimentato a gas, con regolazione variabile per differenti tipi di cottura.
- Cottura naturale e brace pulita: nessun residuo di combustione viene a contatto con il prodotto cucinato grazie all'interazione della pietra lavica.
- La microforatura dei bruciatori (brevettata) sviluppa un calore uniforme e permette un notevole risparmio energetico.
- Adatto per: ristorazione/comunità.

RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO

uk

It is the best way to have a wonderful barbecue, without the inconveniences of charcoal. This item is very manageable and clean, it makes it much easier to prepare a barbecue and to cook on it.
- It takes only 5 minutes to arrange the barbecue.
- Gas feeding, adjustable to the various types of cooking.
- Natural cooking and clean charcoal, as no residue of combustion will come into contact with food thanks to lava rock.
- The pierced burners (patented) allow to have a uniform heat and to save power.
- For catering/large number of people.

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS

fr

C'est la meilleure façon de cuire la nourriture avec le goût "de la braise" sans avoir les inconvénients de la braise: produit maniable propre et salubre, il simplifie énormément toute action de transport et de cuisson.
- Barbecue prêt en 5 minutes.
- Alimenté à gaz, avec régulation variable pour différents types de cuisson.
- Cuisson naturelle et braise propre: aucun résidu de combustion n'est en contact avec le produit cuisiné grâce à l'interaction de la pierre de lave.
- la microforure des brûleurs (brevetée) développe une chaleur uniforme et permet une économie énergétique importante.
- Adapté: à la restauration/aux communautés.

RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE

de

Dies ist die beste Art, Speisen zu Grillen, ohne die Nachteile der Glut: Handliches, sauberes und gesundes Produkt, das den Transport und das Garen enorm vereinfacht.
- Barbecue in 5 Minuten einsatzbereit.
- Gasbetrieb mit variabler Einstellung für verschiedene Garungsarten.
- Natürliches und sauberes Garen: Dank der Lavaplatte kommen keine Verbrennungsrückstände mit dem gegarten Produkt in Kontakt.
- Die patentierte Mikrobohrung der Brenner erzeugt eine gleichmäßige
Wärme und gestattet eine beträchtliche Energieeinsparung.
- Geeignet für: Restaurants/Gemeinschaf tseinrichtungen.

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMM UNGEN.

es

Es la mejor manera de cocer alimentos con sabor "a la brasa" sin tener los inconvenientes de la misma: producto manejable, limpio, saludable, simplifica mucho cada acción de transporte y cocción.
- Barbacoa lista en 5 minutos.
- Alimentación a gas, con regulación variable para diferentes tipos de cocción.
- Cocción natural y brasa limpia: ningún residuo de combustión contamina el producto cocinado gracias a la interacción de la piedra lávica.
- El microtaladrado de los quemadores (patentado) desarrolla un calor uniforme y permite un notable ahorro energético.
- Apto para hostelería/comunidad.

RESPONDE A TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.