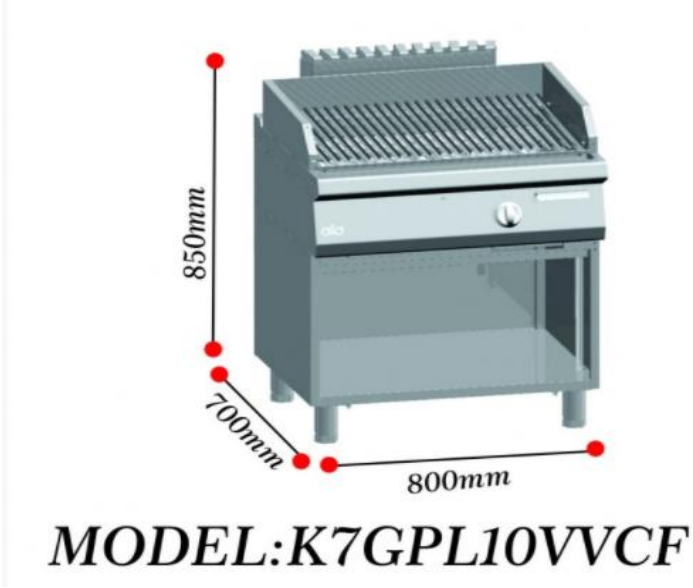
Ficha Tecnica Producto

Equipo:	**PARRILLA FIJA A GAS CON PIEDRAS VOLCANICAS**
Marca:	ata Cooking equipment
Modelo:	**K7GPL10VVCF**
Codigo:	**003.3521**

Gas power	Kcal./h	Volumen	Dimensiones Externas (mm)			Peso (kg)
			Alto	Profundidad	Ancho	
18Kw	15.477,2	0,80 m3	850	700	800	70



Caracteristicas

Parrila con estructura autoportante de acero inoxidable con patas de altura regulable. Mandos de material plastico atermico termoestable. Los mandos son de acero inoxidable de seccion eliptica y con empuñadura ergonomica. Calentamiento obtenido a través de un quemador único de llama estabilizada con cinco ramas. Se proporciona con una llave de seguridad de gas, lo que permite que la salida se regule de máximo a mínimo. La seguridad esta garantizada por una termocupla que mantiene activa la llama del quemador piloto.Parrilla fija de acero inoxidable para carne como equipamiento estándar.Bordes redondeados para facilitar la limpieza. Superficie de trabajo de acero inoxidable moldeado e inclinada hacia el drenaje de grasa que está conectado a una bandeja de inmersión grande debajo de la superficie de cocción. Equipado con un cajón de drenaje de grasa y dos pequeños cajones para recoger las partículas de polvo derivadas de la quema de piedra de lava que se proporcionan como equipamiento estándar. Probado con gas natural o GLP, según las necesidades del usuario.