

UNIVERSO

artisanal grills



LA GRIGLIA A PIETRA LAVICA

Griglia a pietra lavica



La griglia professionale a pietra lavica è perfetta per tutti quei locali che necessitano di una cucina rapida, facile nell'utilizzo, capace di mantenere una temperatura costante a lungo e garantire una cottura diffusa ed omogenea dell'alimento, sia esso carne, verdura, pesce o qualsiasi altro cibo.

La cottura con pietra lavica sfrutta l'unione fra il riscaldamento a fiamma di gas e la capacità di trattenere calore del materiale vulcanico che riesce a sprigionarlo poi lentamente.

Al suo interno: bruciatori in tubolare di acciaio inox protetti nella parte superiore attraverso i quali viene riscaldata la pietra lavica disposta uniformemente su delle reti stirate inox 316; una camera di combustione realizzata per mantenere stabile la fiamma e non fare disperdere il calore; un sistema a scivolo che consente di depositare tutti i detriti della cottura in un apposito cassetto.

Il sistema di griglie a 4 regolazioni consente di poter cucinare a temperature diverse qualsiasi cibo, anche i più delicati, oltre che di mantenerlo caldo nell'attesa di servirlo.

La gamma è composta da due versioni: la PLX serie da banco e la PLX su mobile con vano a giorno completa di piedini. Entrambe disponibili in 4 modelli: PLXM60 con un solo grigliato, PLXM 80,106 con unico grigliato, ma fruibile anche solo per metà, PLX124M con due grigliati separati che possono essere utilizzati anche in maniera indipendente.

Le griglie devono essere obbligatoriamente messe sotto una cappa.

La manutenzione giornaliera è molto semplice, basta spazzolare la parte superiore dei bruciatori, svuotare il cassetto dei detriti e dell'olio, e lavare la pietra lavica in acqua e soda. Se non si cambia tipologia di alimento (ad esempio solo carne) è sufficiente una pulizia settimanale della pietra lavica.

CARATTERISTICHE

ACCESSORI	Modello	Bruciatori	Potenza termica KW/h	Consumo gas Kg/h	Dimensioni cm	Grigliato Cottura cm
. Cappa, sottocappa	PLX 60	1	11,5	0,91	60 x 70 x 40H	47 x 48
. Antine frontali e chiusura posteriore per PLXM	PLX 80	2	13,8	1,09	80 x 70 x 40H	47 x 68
. Chiusura posteriore per PLXM	PLX 106	2	24	1,82	106 x 70 x 40H	47 x 94
. Grigliato carne, pesce o misto	PLX 60 M	1	11,5	0,91	60 x 70 x 85H	47 x 48
. Churrasco a due livelli	PLX 80 M	2	13,8	1,09	80 x 70 x 85H	47 x 68
. Kit illuminazione interna per PLXM	PLX 106 M	2	24	1,82	106 x 70 x 85H	47 x 94
. Pietra lavica	PLX 124 M	2	11,5 x 2	1,82	124 x 70 x 85H	47 x 48 (x2)
. Riduzione circolare per PLXM						
. Supporto per arrosticini						
. Cristallo posteriore per PLXM						
. Colori						
. Cassetto carbone						

Materiali

Struttura in acciaio inox 430, acciaio inox 304 per componenti a contatto con alimenti.