

# 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 PlxM su mobile con vano a giorno completa di piedini. Entrambe disponibili in 4 modelli: Plx/M 60 con un solo grigliato, Plx/M 80,106 con unico grigliato, ma fruibile anche solo per metà, Plx124/M 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) 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	PLX 80	2	13,8	1,09	80 x 70 x 40H	47 x 68
. Applicazione ruote	PLX 106	2	24	1,82	106 x 70 x 40H	47 x 94
. Chiusura posteriore per PLXM	PLX 60 M	1	11,5	0,91	60 x 70 x 85H	47 x 48
. Grigliato carne, pesce o misto	PLX 80 M	2	13,8	1,09	80 x 70 x 85H	47 x 68
. Churrasco a due livelli	PLX 106 M	2	24	1,82	106 x 70 x 85H	47 x 94
. Colori	PLX 124 M	2	11,5 x 2	1,82	124 x 70 x 85H	47 x 48 (x2)

## Materiali

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