

# UNIVERSO

artisanal grills



## GRILLE A' PIERRE DE LAVE

# Gril en pierre de lave



Le gril professionnel en pierre de lave est parfait pour tous les endroits qui nécessitent une cuisson rapide, facile à utiliser, capable de maintenir une température constante pendant longtemps et de garantir une cuisson homogène des aliments, qu'il s'agisse de viande, de légumes, de poisson ou de n'importe quel autre nourriture.

La cuisson à la pierre de lave exploite la combinaison du chauffage à la flamme du gaz et de la capacité de retenir la chaleur du matériau volcanique qui est ensuite capable de la restituer lentement.

À l'intérieur: brûleurs tubulaires en acier inoxydable protégés dans la partie supérieure à travers lesquels la pierre de lave est chauffée uniformément disposés sur une maille déployée en acier inoxydable 316; une chambre de combustion conçue pour maintenir la flamme stable et ne pas disperser la chaleur; un système de glissière qui vous permet de déposer tous les débris de cuisson dans un tiroir spécial.

Le système de grille à 4 réglages vous permet de cuire tous les aliments, même les plus délicats, à différentes températures, ainsi que de les maintenir au chaud en attendant de les servir

La gamme se compose de deux versions : la série de comptoirs Plx et la série PlxM réalisée avec un meuble à compartiment ouvert équipé de pieds. Tous les deux disponibles en 4 modèles : Plx/M 60 avec une seule grille, Plx/M 80,106 avec une seule grille, mais utilisable même seulement pour la moitié, Plx124/M avec deux grilles séparées qui peuvent également être utilisées indépendamment.

Les grilles doivent obligatoirement être placées sous une hotte.

L'entretien quotidien est très simple, il suffit de brosser la partie supérieure des brûleurs, de vider le tiroir à débris et à huile, et de laver la pierre de lave avec de l'eau et de la soude. Si vous ne changez pas le type d'aliments, comme la viande uniquement, un nettoyage hebdomadaire de la pierre de lave est suffisant.

## CARACTÉRISTIQUES

OPTIONNEL	Modèle	Brûleurs	Pouissance	Dépense Gaz (Kg/h)	Mesures	Gril de Cuisson
. Capot, sour capot	PLX 60	1	11,5	0,91	60 x 70 x 40 cm	47 x 48,5 cm
. Portes	PLX 80	2	13,8	1,09	80 x 70 x 40 cm	47 x 68,5 cm
. Application roues	PLX 106	2	23	1,82	106 x 70 x 40 cm	47 x 94,5 cm
. Fermeture arrière pour PLXM	PLX 60 M	1	11,5	0,91	60 x 70 x 85 cm	47 x 48,5 cm
. Gril à viande, à poisson, mixte	PLX 80 M	2	13,8	1,09	80 x 70 x 85 cm	47 x 68,5 cm
. Churrasco	PLX 106 M	2	23	1,82	106 x 70 x 85 cm	47 x 94,5 cm
. Couleurs	PLX 124 M	2	23	1,82	124 x 70 x 85 cm	47 x 48,5 (x2) cm
. Eclairage intérieur						
. Pierre de lave						
. Recuion circulaire pour PLXM						
. Support pour "arrosticini"						
. Cristal arrière pour PLXM						
	<b>Materiaux</b>					
	Structure en acier inoxydable 430, acier inoxydable 304 pour les composants en contact avec les aliments..					