



- Griglia pietra lavica
- Lava rocks Grill
- Lavasteingrill
- Grille pierre Volcanique
- Barbacoa de piedra volcánica

- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelli da banco, su vano aperto o su vano chiuso
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304
- Griglia inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura
- Griglia in tondino per cottura pesce (su richiesta)
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi estraibile
- Bruciatori gas a tre tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezo elettrica, con regolazione temperatura max/min
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

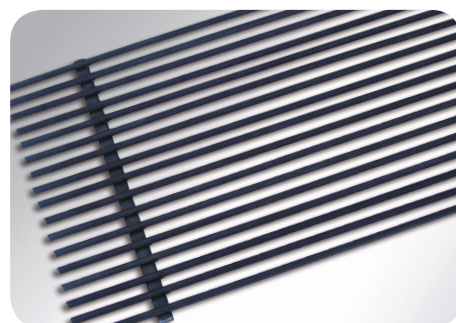
- 🇬🇧 - Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Bench models, on open stand or with close cupboard
- Rounded top surface in AISI 304 stainless steel
- Stainless steel grid with a "V" shape to drain off fat
- Steel rod cooking grid for fish (on request)
- Front grease runner with hole-drain and removable fat collection drawer
- High efficiency gas burners with three flame tubes, gas safety tap, thermocouple, piezoelectric ignition and temperature setting min./max.
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards

- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen
- Abgerundeter Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Edelstahlrosten aus einer Reihe "V"-förmige Profile für den Fettablauf
- Stahlrosten für Fisch mit rundem Querschnitt (auf Anfrage)
- Verstellbare Rosten (zweifache Verstellung)
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschublade
- Leistungsstarke Gasbrennern mit Gashahn, Thermoelement und Piezozündung
- Wärmeisolierten Regler
- Verstellbare Füße in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ - Italien.

- 🇮🇹 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modèles sans support, ouverts ou fermés avec portes
- Socle inférieur inox AISI 304 18/10
- Plan supérieur embouti, arrondi, en acier inoxydable AISI 304
- Grille en acier inoxydable avec la forme à "V" pour ramasser la graisse pendant la cuisson
- Grille en acier inoxydable ronde pour la cuisson du poisson (sur demande)
- Grille mouvant avec la possibilité de régler l'hauteur sur 2 niveaux
- Goulotte frontale avec orifice d'évacuation et tiroir de récupération des graisses extractible
- Brûleurs haut rendement avec robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piézo-électrique
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Certification de conformité CE/IMQ

# Griglia pietra lavica

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrado con puertas
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304
- Parrilla de acero inoxidable con una serie de canales en forma de "V" por donde se escurren las grasas
- Parrilla de redondo de acero, para pescado (bajo pedido)
- Bandeja con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas extraíble
- Quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama, válvula de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico y regulación de la temperatura min./max.
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/BS1	L9/BS2	L9/BS1BA	L9/BS2BA
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 400x900x230h	mm. 800x900x230h	mm. 400x900x850h	mm. 800x900x850h
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	kW GAS 12,0	kW GAS 24,0	kW GAS 12,0	kW GAS 24,0