

GRIGLIE A PIETRA LAVICA

LAVA ROCK GRILL
GRILLE A PIERRE LAVIQUE



modello **B 50 • B 80 • B 115**





B 50



B 80



B 115





L'apparecchio industriale a pietra lavica è adatto per qualsiasi cottura (carne pesce ecc.). Il suo impiego nei ristoranti nelle mense e nei bar ha evidenziato notevoli pregi quali la pulizia, la velocità di cottura, la praticità d'uso e il risparmio dei consumi.

Altrettanto importante è la bontà e l'igienicità dei cibi che si ottengono. Il funzionamento consiste nel riscaldare tramite bruciatori a gas la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio speciale. Sopra di essa viene posto una griglia di cottura in ghisa brevettata avente le seguenti caratteristiche: bifacciale in quanto da una parte può essere utilizzata per la cottura della carne e dall'altra per la cottura del pesce; inclinabile su due posizioni in modo da facilitare il drenaggio dei grassi che vengono convogliati nel cassetto sul fondo del braciere; la doppia parete non permette inoltre il surriscaldamento delle zone esterne; l'accensione avviene con un dispositivo elettronico e può funzionare con gas G.P.L. o metano il cui afflusso viene controllato per mezzo di una valvola di sicurezza omologata; il cassetto inferiore raccoglie il grasso e i residui di cottura; i bruciatori, sono costituiti in acciaio alluminato e presentano una protezione in acciaio inox per non permettere l'otturazione dei fori; sono inoltre indipendenti tra loro; le manopole per la regolazione del gas sono poste sul lato superiore per agevolarne l'uso.







The lava-rock catering grill is suitable for the cooking of meat, fish and many other foods. Its use in restaurants, canteens and pubs has demonstrated its many advantages, such as extreme ease of cleaning, high cooking speed, practical use and saving of energy costs.

Just as important are the full flavour and absolute hygiene of the foods grilled on it. It operates with gas-fired heating of the lava-stone located on a supporting grill in high-quality steel. Above the hot lava-stone there is a patented cooking grill in cast iron, with these characteristics: double surface, reversible for cooking meat on one side and fish on the other; two tilted positions to allow excess fat to run off into the container at the base of the unit; the double housing prevents overheating of the outside of the grill; the gas is lit with an electronic device and bottled gas or methane can be used, by means of an approved-type regulation valve; the container at the base of the unit collects excess fat and cooking detritus; the fully-independent burners are made in aluminium-coated steel and are fitted with a stainless steel protection that prevents the blocking of jets; the gas regulation controls are located on top permitting quick and simple adjustment.



L'appareil industriel en pierre lavique est indiqué pour tout type de cuisson (viande, poisson, etc.). Son emploi dans les restaurants, dans les cantines et dans les bars a mis en évidence les nombreuses qualités qu'il présente: propreté, rapidité de cuisson facilité d'emploi et économie de consommation.

D'autre part, les aliments obtenus selon ce système de cuisson présentent des caractéristiques hygiéniques et un goût excellents. Son fonctionnement consiste à réchauffer, par l'intermédiaire de brûleurs à gaz, la pierre lavique placée sur une grille de support en acier spécial. Elle est surmontée par une grille de cuisson en fonte brevetée ayant les caractéristiques suivantes: elle peut être utilisée sur ses deux faces l'une pour la cuisson de la viande et l'autre pour celle du poisson; elle est inclinable sur deux, positions, pour faciliter le drainage des gras qui s'écoulent dans le plat sur le fond du brasier; la double paroi permet en outre d'éviter l'échauffement des parties externes; il s'allume grâce à un dispositif électronique et peut fonctionner au gaz G.P.L. ou au gaz méthane dont l'afflux est contrôlé au moyen d'un clapet de sûreté homologué; le plat inférieur recueille le gras et les déchets de cuisson; les brûleurs sont en acier aluminé et présentent une protection en acier inox empêchant l'obturation des trous; ils sont en outre indépendants entre eux; les boutons pour le réglage du gaz sont placés sur le côté supérieur de l'appareil, pour en faciliter l'emploi.

DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES				
MODELLO		B 50	B 80	B 115
<ul style="list-style-type: none"> • Calorie • Calories • Calories 	Kcal/h	7,31	14,62	19,78
<ul style="list-style-type: none"> • Portata termica nominale • Nominal thermal capacity • Capacité thermique nominale 	kW	8,5	17	23
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Bruciatori • Burners • Bruleurs 	n _i	3	6	8
<ul style="list-style-type: none"> • Griglie di cottura • Cooking grills • Grille de cuisson 	n _i	2 (160 x 540 mm)	4 (160 x 540 mm)	6 (160 x 540 mm)
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Peso griglia • Grill weight • Poids de la grille 	Kg	44	76	108
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Peso mobile • Housing unit weight • Poids meuble 	Kg	16	21	27
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Misure esterne griglia • Outside dimensions of the grill • Mesures extérieures de la grille 	mm	A 490 B 700 C 380	A 810 B 700 C 380	A 1140 B 700 C 380
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Misure esterne griglia con mobile ¥ Outside dimensions of the grill with housing unit ¥ Mesures extérieures de la grille avec meuble 	mm	A 490 B 700 C 850	A 810 B 700 C 850	A 1140 B 700 C 850
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo griglia • Packing dimensions of grill • Dimensions emballage de la grille 	mm	A 530 B 735 C 420	A 850 B 735 C 420	A 1170 B 735 C 420
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo mobile • Packing dimensions of housing unit • Dimensions emballage du meuble 	mm	A 720 B 510 C 150	A 820 B 680 C 150	A 1150 B 680 C 150