



## Barbecue professionale con 3 bruciatori a gas h887\_61

Barbecue professionale inox 18/0 con 3 bruciatori (17.4 kW). Include 2 griglie in ghisa, 2 GN 1/1, parabrezza e connettore rapido. Ideale per catering e grandi volumi.

Il **barbecue professionale h887\_61** è una stazione di cottura ad alte prestazioni progettata per soddisfare le esigenze di catering, eventi outdoor e installazioni a buffet su larga scala. Realizzato con un robusto **telaio in acciaio inossidabile 18/0**, questo modello a **3 bruciatori** sviluppa una potenza termica di **17.4 kW**, garantendo una produttività elevata e tempi di riscaldamento ridotti. Il sistema risolve le problematiche legate alla cottura all'aperto grazie al **parabrezza protettivo** integrato e a una dotazione versatile che include **griglie in ghisa smaltata** e supporti **Gastronorm 1/1**. La portabilità è garantita dal **tubo del gas con raccordo rapido** e dal regolatore fissato direttamente alla bombola, permettendo un trasporto sicuro e un setup operativo immediato in qualsiasi contesto professionale.

## Caratteristiche tecniche

- **Materiale struttura:** Acciaio inossidabile 18/0
- **Potenza termica:** 17.4 kW
- **Numero bruciatori:** 3 bruciatori indipendenti ad alto rendimento
- **Dimensioni:** 1078 x 612 x (H)825 mm
- **Peso netto:** 45.08 kg
- **Griglie incluse:** 2 griglie in ghisa smaltata + 2 griglie Gastronorm 1/1
- **Griglia scaldavivande:** Acciaio cromato, elevata per mantenimento termico salse e cibi
- **Connessione:** Tubo gas con raccordo rapido al barbecue
- **Sicurezza:** Protezione antivento/parabrezza di serie
- **Trasporto:** Regolatore e tubo fissabili alla bombola

\* Immagini puramente indicative

## INFORMAZIONI

- **Funzionamento** a gas

## Barbecue professionale con 3 bruciatori a gas h887\_61



### Barbecue professionale con 3 bruciatori a gas h887\_61

---

Funzionamento: a gas