



## Barbecue professionale elettronico con termocoppia h887\_64

Barbecue professionale in acciaio inox 18/0 (11 kW) con accensione elettronica e termocoppia. Include griglia cromata e proteggi fiamma robusto. Potente e sicuro.

Il **barbecue professionale h887\_64** è un'unità di cottura ad alte prestazioni progettata per un uso intensivo nel settore della ristorazione e del catering. Caratterizzato da una **struttura in acciaio inossidabile 18/0**, questo modello offre una potenza termica di **11 kW**, garantendo tempi di riscaldamento rapidi e una distribuzione uniforme del calore sulla griglia cromata. Il sistema risolve le esigenze di sicurezza e praticità grazie all'integrazione della **termocoppia** e dell'accensione elettronica, che permettono un controllo totale della fiamma anche in contesti operativi dinamici. Fornito completo di tubo di alimentazione e riduttore di pressione, è adatto all'uso con gas propano e butano, rappresentando una soluzione pronta all'uso per ogni evento outdoor.

## Caratteristiche tecniche

- **Materiale struttura:** Acciaio inossidabile 18/0
- **Potenza termica:** 11 kW
- **Consumo gas:** 0.430 m³/h
- **Dimensioni esterne:** 650 x 540 x (H)840 mm
- **Peso netto:** 18 kg
- **Sicurezza:** Termocoppia di sicurezza per interruzione automatica del flusso
- **Accensione:** Elettronica integrata
- **Griglia:** Cromata ad alta resistenza
- **Protezioni:** Robusto proteggi fiamma integrato
- **Accessori inclusi:** Tubo di alimentazione e riduttore gas

*\* Immagine puramente indicativa*

## INFORMAZIONI

- **Funzionamento elettrico**

Barbecue professionale elettronico con termocoppia h887\_64

Barbecue professionale elettronico  
con termocoppia h887\_64

---

Funzionamento: elettrico

