



Griglia a gas con protezione antivento h887_60

Griglia a gas professionale in acciaio inox 18/0 (11.6 kW) con 2 bruciatori, teglia e griglia GN 1/1 in ghisa. Include parabrezza e connettore rapido.

La **griglia a gas professionale h887_60** è un'unità di cottura ad alte prestazioni progettata per il settore della ristorazione collettiva e del catering. Costruita con un solido **telaio in acciaio inossidabile 18/0**, questa versione si distingue per l'integrazione di una **teglia e una griglia GN 1/1 in ghisa**, materiale d'eccellenza per la ritenzione e la distribuzione uniforme del calore. Il sistema risolve le criticità operative tipiche degli eventi all'aperto grazie alla **protezione antivento** integrata, che assicura una fiamma stabile e basse emissioni di CO2. La portabilità è ottimizzata dal **tubo del gas con raccordo rapido** e dal regolatore progettato per essere fissato direttamente alla bombola, facilitando il trasporto e riducendo i tempi di installazione in loco.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale telaio:** Acciaio inossidabile 18/0
- **Superficie di cottura:** Teglia e griglia formato GN 1/1 in ghisa
- **Potenza termica:** 11.6 kW
- **Numero bruciatori:** 2 unità migliorate ad alto rendimento
- **Dimensioni:** 740 x 615 x (H)825 mm
- **Peso netto:** 30.085 kg
- **Griglia scaldavivande:** Acciaio cromato, elevata per mantenimento salse e cibi caldi
- **Connessione:** Tubo gas con raccordo rapido al barbecue
- **Accessori inclusi:** Parabrezza protettivo e regolatore gas

* Immagini puramente indicative

INFORMAZIONI

- **Funzionamento** a gas

