



## PARRILLA CARBÓN

### SOBREMESA - GP1G

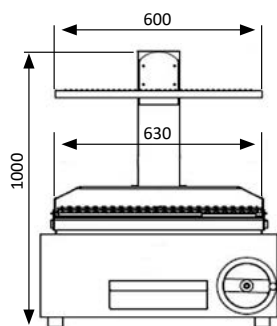
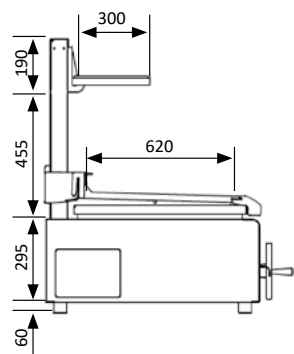
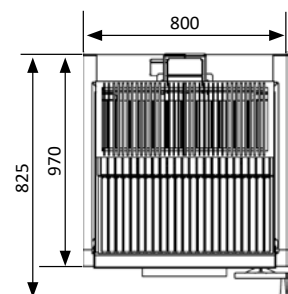
#### ALTA PRODUCTIVIDAD EN LA COCINA

Son parrillas abiertas, fabricadas en acero inoxidable. Permiten al chef ajustar fácilmente la altura de las parrillas y obtener la temperatura óptima ayudándose de varios niveles de asado.

- Con diseño ergonómico, práctico y funcional.
- Sistema de elevación integrado y temperatura deseada a través de distintos niveles.
- Con cajón colector de cenizas.



**SOBREMESA GP1G**



INFORMACIÓN TÉCNICA	GP1G
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	800 x 825 x 1000 mm
<b>Zona de asado</b>	630 x 620 mm
<b>Tiempo de encendido</b>	30 min promedio
<b>Consumo diario de carbón*</b>	16 - 20 kg
<b>Temperatura de asado</b>	200 °C a 250 °C
<b>Tasa de escape</b>	2.000 m <sup>3</sup> /hora
<b>Peso</b>	130 Kg
INSTALACIÓN	
<b>Separación con equipos no inflamables</b>	100 mm
<b>Separación con equipos inflamables</b>	300 mm

\*Depende de la calidad del carbón.

\*Las parrillas están sujetas a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso.

#### ACCESORIOS INCLUIDOS

<b>Por modelo:</b>	1 Parrilla extraíble con ranura "V"		
<b>Comunes:</b>	Iniciador de carbón	Cajón cenicero	Pala para carbón
	Rascador de parrilla	2 Parrillas superiores extraíbles	

