

IT Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL -allacciamento da 1/2"G - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. The machine is equipped with a cast-iron matte enamelled cooking grid that can be used on one side for meat and on the other for fish. Stainless steel casing - double layer of insulation - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G connection - patented cooking grid, tiltable in 4 positions - drawer to collect cooking waste. Models 80 and 115 allow independent adjustment and ignition of half-cooking plate.

FR Machine pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'une grille de cuisson en fonte émaillée mate qui peut être utilisée d'un côté pour la viande et de l'autre pour le poisson. Corps en acier Inox - double paroi isolante - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fourni avec kit GPL - raccord 1/2"G - grille de cuisson brevetée, inclinable en 4 positions - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

DE Gerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Die Maschine ist mit einem matt lackierten Gusseisengitter ausgestattet, das auf der einen Seite für Fleisch und auf der anderen Seite für Fisch verwendet werden kann. Edelstahlgehäuse - doppelte Isolierwand - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, Lieferung mit LPG-Kit - 1/2"G - Anschluss - patentiertes Gargitter, in 4 Positionen schwenkbar - Kochreste Sammelfach. Die Modelle 80 und 115 ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquina para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. La máquina está equipada con una rejilla de cocción de hierro fundido esmaltado mate que se puede utilizar en un lado para la carne y en el otro lado para el pescado. Cuerpo de acero inoxidable - doble pared aislante - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, suministrado con el kit GLP - conexión 1/2"G - rejilla de cocción patentada, inclinable en 4 posiciones - cajón para la recogida de los residuos de cocción. Los modelos 80 y 115 permiten el ajuste independiente y la ignición de la mitad de la superficie de cocción.

RU Кулинарная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция состоит из нагреть лавовый камень, помещенный на стальную опорную решетку. Машина оснащена матовой решеткой из эмалированного чугуна, которую можно использовать с одной стороны для приготовления мяса, а с другой - для рыбы. Корпус из нержавеющей стали - двойная изолирующая стенка - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, поставляется с комплектом LPG - подключение 1/2"G - запатентованная решетка, наклоняемая в 4 положения - выдвижной ящик для сбора остатков пищи. Модели 80 и 115 позволяют независимо регулировать и зажигать половину рабочей поверхности.

	B50	B80	B115
	8,5 kW	17 kW	23 kW
	7.309 kcal/h 29.002 BTU/h	14.617 kcal/h 58.004 BTU/h	19.776 kcal/h 78.476 BTU/h
	G20 = 0,90 m³/h G25 = 1,05 m³/h	G20 = 1,80 m³/h G25 = 2,09 m³/h	G20 = 2,43 m³/h G25 = 2,83 m³/h
	G30/G31 = 0,67 Kg/h	G30/G31 = 1,34 Kg/h	G30/G31 = 1,81 Kg/h
	N° 3 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 6 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 8 (Bruciatori - Burners Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
	320 x 540 mm	640 x 540 mm	960 x 540 mm
	490 x 700 x 380(h) mm	810 x 700 x 380(h) mm	1140 x 700 x 380(h) mm
			
	44 Kg	76 Kg	108 Kg
	50 Kg	83 Kg	115 Kg
	720x 540 x 420(h) mm	850 x 740 x 420(h) mm	1180 x 740 x 420(h) mm
	0,163 m³	0,264 m³	0,036 m³
			
	1400 €	2100 €	2630 €
	Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg - 40 €		
	Mobile con portina e chiusura posteriore - Cabinet with door and rear closure - Cabinet Meuble avec porte et fermeture arrière Möbel mit Tür und Verschluss hinten - Mueble con puerta y cierre posterior Шкаф с дверцей и задним закрытием		
	710 €	980 €	1120 €
	Mobile aperto - Mobile - Meuble ouvert Offenües Möbel - Mueble abierto - Открытый шкаф		
	550 €	640 €	750 €