

TABLE TOP EQUIPMENT
ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

GAS LAVA-STONE (CHARCOAL) GRILLS

GRIGLIA A PIETRA LAVICA
GRILLE A PIERRE LAVIQUE A GAZ
BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA

GS 3

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless-steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzles for LP Gas G30 and natural gas G20, working surface made by stainless-steel rods Ø 6 mm, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, indiqué pour usage soit semi-professionnel que professionnel, fourni avec gicleurs pour LPGaz G30 et gaz naturel G20, surface de travail en barres en acier inox Ø 6 mm, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, apta para uso tanto semiprofesional como profesional, se entrega con kit de boquillas para GPL G30 y gas natural G20, parrilla de cocción de barras en acero inoxidable Ø 6 mm, cajón de recogida de residuos de cocción.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
brûleurs
quemadores

1

thermal power

potenza termica
puissance thermique
potencia térmica

9 kW

cooking surface

piano cottura
surface de cuisson
superficie de cocción

mm 490x310

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 545x420x363 h

weight

peso
poids
peso

24 kg

GS 61

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless-steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzles for LP Gas G30 and natural gas G20, working surface made by stainless-steel rods Ø 6 mm, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, indiqué pour usage soit semi-professionnel que professionnel, fourni avec gicleurs pour LPGaz G30 et gaz naturel G20, surface de travail en barres en acier inox Ø 6 mm, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, apta para uso tanto semiprofesional como profesional, se entrega con kit de boquillas para GPL G30 y gas natural G20, parrilla de cocción de barras en acero inoxidable Ø 6 mm, cajón de recogida de residuos de cocción.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
brûleurs
quemadores

2

thermal power

potenza termica
puissance thermique
potencia térmica

18 kW

cooking surface

piano cottura
surface de cuisson
superficie de cocción

mm 650x480

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 680x780x320 h

weight

peso
poids
peso

52 kg

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

GAS FRY TOPS

PIASTRE A GAS
 PLAQUES A SNACKER A GAZ
 PLANCHAS A GAS

PG 325L/R

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, bouton pour le réglage des brûleurs, allumage avec piézoélectrique, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, pomo de regulación de los quemadores, encendido piezoeléctrico, cajón de recogida de residuos de cocción.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
 brûleurs
 quemadores

1

thermal power

potenza termica
 puissance thermique
 potencia térmica

4 kW

cooking surface

piano cottura
 surface de cuisson
 superficie de cocción

mm 325x500

dimensions

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 330x550x200 h

weight

peso
 poids
 peso

23 kg

PG 600L/R

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, bouton pour le réglage des brûleurs, allumage avec piézoélectrique, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, pomo de regulación de los quemadores, encendido piezoeléctrico, cajón de recogida de residuos de cocción.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
 brûleurs
 quemadores

2

thermal power

potenza termica
 puissance thermique
 potencia térmica

8 kW

cooking surface

piano cottura
 surface de cuisson
 superficie de cocción

mm 600x400

dimensions

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 600x450x200 h

weight

peso
 poids
 peso

36 kg