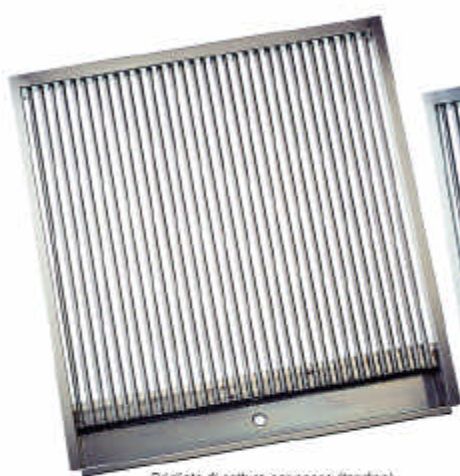


NOTE TECNICHE GENERALI

TECHNICAL NOTES - ALLGEMEINE EIGENSCHFTEN



Grigliato di cottura per pesce (tondino)
Cooking grill for fish (round-bars)
Grillrost für Fisch (Rundprofilen)



Grigliato di cottura misto (tondino/angolare)
Cooking grill mix (round/V-bars)
Gemischt Grillrost (Rund/Winkelprofilen)



Grigliato di cottura per carne (angolare)
Cooking grill for meat (V-bars)
Grillrost für Fleisch (Winkelprofilen)

- STRUTTURA PORTANTE IN ACCIAIO INOX 12/10
- CAMERA COMBUSTIONE INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX DI FORTE SPESSORE
- ACCENSIONE PIEZO-ELETTRICA

La cottura avviene mediante l'utilizzo di bruciatori in tubolare di acciaio inox protetti; detti bruciatori comandati da valvole di sicurezza riscaldano la pietra lavica disposta sopra appositi supporti in speciale rete stirata Inox-316 di forte spessore. Il grigliato di cottura è regolabile in altezza mediante due leve anteriori. Una bacinella estraibile raccoglie i grassi e l'eventuale cenere.

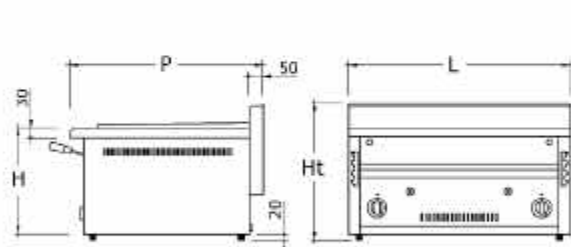
- 12/10 MM. STAINLESS STEEL FRAME
- COMBUSTION CHAMBER MADE ENTIRELY OF HEAVY GAUGE STAINLESS STEEL
- PIEZO-ELECTRIC IGNITION

The cooking is carried out by shielded burners in tubular stainless steel; these burners, heat the lava stones layed on special supports made of heavy duty AISI-316 Stainless Steel mesh. The cooking grill is height adjustable by means of two levers at the front. A removable tray collects dripping fat and ash.

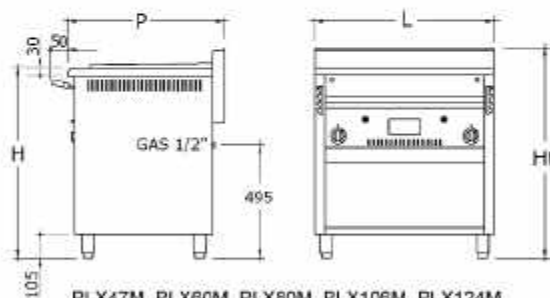
- TRAGESTRUKTUR AUS INOX-STAHL 12/10 MM.
- BRENNKAMMER VOLLSTÄNDIG AUS EXTRASTARKEM INOX-STAHL
- PIEZOZÜNDUNG

Das Garen erfolgt mit geschützten Brennern aus Innox-Stahlrohr; diese von Sicherheitsventilen gesteuerten Brenner erhitzen den Lavastein, der auf den Halterungen aus gestrecktem Spezialgitterwerk aus extrastarkem Innox AISI-316 aufliegen. Die Grillfläche ist mit zwei Hebeln an der Vorderseite höhenverstellbar. Ein herausnehmbarer Behälter dient zum Auffangen des Fettes und der eventuellen Asche.

Modello Model Modelle	Bruciatori Burners Brenner	Potenza termica Thermal power Wärmeleistung kW/h	Consumo gas Gas consumption Gas-Verbrauch Kg/h	L (mm)	P (mm)	H (mm)	Ht (mm)	Grigliato cottura Cooking area Grillrost mm
PLX47	1	9	0,71	470	700	400	480	470x350
PLX47M	1	9	0,71	470	700	850	930	470x350
PLX60	1	11,5	0,91	600	700	400	480	470x485
PLX60M	1	11,5	0,91	600	700	850	930	470x485
PLX80	2	13,8	1,09	800	700	400	480	470x685
PLX80M	2	13,8	1,09	800	700	850	930	470x685
PLX106	2	23	1,82	1060	700	400	480	470x945
PLX106M	2	23	1,82	1060	700	850	930	470x945
PLX124M	2	23	1,82	1240	700	850	930	470x485(x2)



PLX47 PLX60 PLX80 PLX106



PLX47M PLX60M PLX80M PLX106M PLX124M

