

GRILY ROŠTOVÉ LÁVOVÉ



Použitím přírodního kamene, drcené pompejské lávy vytváří tento roštový gril nenapodobitelnou chuť připravovaných pokrmů. Minerály, které jsou v lávě bohatě obsaženy, se jejím rozpálením uvolňují a pronikají do připravovaných pokrmů. Grily jsou navrženy s důrazem na maximální využití energie plamene. Velkou předností je rychlá a kvalitní příprava jídel. Grily se vyznačují dlouhou životností a snadnou údržbou. Možnost výběru různých variant a kombinací modulů (např. rošt + kontaktní plotna; rošt + smažicí vana s poklicí, aj.). K níže uvedeným typům grilu je možná dodávka opláštěného popřípadě otevřeného podstavce (vozíku) s úložným prostorem například pro PB láhev.

ADA-RG 2	460×660×350, spotřeba: PB 0,63 kg/h, ZP 0,82 m ³ /h, provedení: 1×rošt
ADA-RG 4	865×660×350, spotřeba: PB 1,26 kg/h, ZP 1,64 m ³ /h, provedení: 2×rošt
ADA-RG 4V	technické parametry jako RG 4 - provedení: rošt + smažicí vana
ADA-RG 4P	technické parametry jako RG 4 - provedení: rošt + kontaktní plotna
ADA-RG 6	1270×660×350, spotřeba: PB 1,89 kg/h, ZP 2,46 m ³ /h, provedení: 3×rošt

Uvedené rozměry jsou v mm (šířka×hloubka×výška)

