



BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA SERIE SNACK



BG-1



BG-2

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H) TOTAL	CONSUMO GAS		PESO (Kg)
				BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	
BG-1	312x483	6,5	5648	0,53	0,69	24
BG-2	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

accesorios

DESCRIPCIÓN

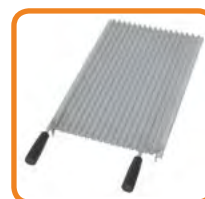
PARRILLA DE CARNE

PARRILLA DE PESCADO

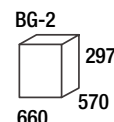
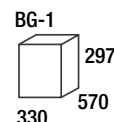
BOLSA DE 4 Kg. PIEDRA VOLCÁNICA



PARRILLA DE PESCADO



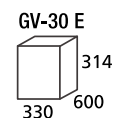
PARRILLA DE CARNE



BARBACOA ELÉCTRICA DE AGUA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)
GV-30 E*	312x483	3,3	10,5

HASTA FIN DE EXISTENCIAS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5 kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predisuelta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- **Modelo GV-30 E** modelo eléctrico que no precisa parrillas especiales (como los modelos a gas), se asa directamente sobre las resistencias. En este modelo, para su funcionamiento, se precisa añadir agua en la cubeta interior, elevando el cabezal con las resistencias. Tensión 230V/50Hz.

