





Mod. PLG80B/G Cod. 18110100

Mod. PLG80M/G Cod. 18110600

Macros 700

	cm²	3.600 (mm 700x515)	
	kW	13,8	
	kcal/h	11.865	
	Btu/h	47.087	
	G30/G31	kg/h	1,09
	G20	m²/h	1,46
	G25	m³/h	1,70



STANDARD
Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillspachtel für gas Grill

OPTIONAL
2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Braciere in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Brazier in AISI 304 stainless steel. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasero en acier inoxydable AISI 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Long tiroir étanche complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 13,8**

