

Parrilla Vasca SPVS-120 San-Son

SKU: SPVS-120



DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Parrilla Vasca SPVS-120 San-Son

- Fabricación de Acero inoxidable de gruesos calibres para garantizar zonas de trabajo sanitarias y de una larga duración
- Parrillas fabricadas con marco de PTR con de barras de Acero inoxidable con recolector de grasa
- La zona de Brasa llega a temperaturas 250 °C, con un consumo diario de carbón de 36 a 40 kg aprox
- Máximo aislamiento en cámara de cocción y zona interior mediante tabique refractario de alta temperatura, permitiendo que la transmisión de calor este controlada en la zona de cocción de la parrilla, reduciendo la transmisión de calor en las zonas exteriores de operación
- Accesorios incluidos:
- Pinza Universal
- Gabinete cerrado con sistema de convección natural con control de flujo de aire y recolector de cenizas
- Sistema de elevación individual para recibir parrilla por sección mediante Volante de control de altura
- Su caja mecánica de rotación es resistente a altas temperaturas, permitiendo movimientos suaves y constantes de altura regulable