

### DESCRIPCIÓN

Construcción en acero inox 18/10 AISI-304.

Equipadas de un práctico sistema de regulación de parrilla con 3 niveles de posicionamiento; con cajón recoge grasas extraíble frontalmente, y parrilla especialmente diseñada para evitar que el aceite caiga en la lava volcánica. Modelos de sobremesa y combinables con las "Cocinas Aereas" y modelos sobre soporte.

**E** Construction in Stainless Steel, grade 18/10 AISI-304. Supplied with a practical grill regulation system with 3 positioning levels; with front removable-drip tray and grill specially designed to avoid oil dripping on volcanic stones. Table-top models and combinable with "Aerial cookers" and models on support.

**F** Fabrication en acier inoxydable 18/10 AISI-304. Equipé d'un système pratique de réglage de grill sur 3 niveaux, avec lèchefrite frontale amovible et grille conçue spécialement pour éviter que l'huile ne tombe dans la lave volcanique. Modèles indépendants combinables avec les "Tables de cuisson sur mesures" et modèles sur support.

**D** Edelstahlkonstruktion 18/10 AISI-304. Mit einem praktischem Rostregelungssystem mit 3 Verstellhöhen ausgestattet; mit herausnehmbarem Fett-Frontalauffangkasten, und speziell zur Vermeidung von Ölausgüssen auf die vulkanische Lava entworfener Rost. Tischmodelle, mit den "Luftherden" kombinierbar und gestützte, Modelle.



> Mod. HBPS



> Mod. HBGS



> Mod. HBP



> Mod. HBG



**PIEDRA VOLCÁNICA 3KG.**

Cod. C9500009 - 35€



Dim. parrilla.  
Grill. Gril. Glasiertes.



Soporte Abierto. Open stand.  
Support ouvert. Offene Stütze.

MOD.	COD.						
				mm			Kcal/h W
HBPS	4701SE08			400x900x270	308x675	-	10.000 Kcal/h
HBP	47010E08			400x900x850	308x675	✓	10.000 Kcal/h
HBGS	4702SE08			800x900x270	708x675	-	20.000 Kcal/h
HBG	47020E08			800x900x850	708x675	✓	20.000 Kcal/h