

Etna Barbecue

È il più comodo e accessoriatto della gamma dei barbecue Bartolini Casa. Presenta dimensioni maggiorate sia del corpo centrale che della piastra di cottura; Lo stesso scalda vivande è raddoppiato su due livelli. Con l'aggiunta del comodo Fornello a gas laterale (arricchito dalla griglia di sostegno e dal pannello paravento), e con l'ausilio della pannellatura frontale in legno provvista di cestello porta oggetti, il barbecue ETNA diventa un vero e proprio centro di cottura professionale.



Caratteristiche tecniche

Corpo centrale in pressofusione d'alluminio; Griglia di cottura in Acciaio Porcellanato; 9000W di potenza gas erogata e doppia temperatura di riscaldamento vivande grazie alle due griglie aggiuntive poste a distanze diverse dalla pietra rovente; Ampia finestra in vetro temperato con Termometro indicatore di temperatura. Fornello a gas laterale da 2000 W; Sistema di smaltimento grassi con vaschetta di raccolta asportabile; Pietra lavica in dotazione.



Etna Barbecue cod. 316

BAR CODE: 8015937123168

| | | | |
|---------------------------|-----------------------------------|-------|-----------------|
| Dati Gas | Alimentazione | - | GPL |
| | Bombola gas | [kg] | 15 |
| | Potenza erogata dal Grill | [W] | 9000(4500+4500) |
| | Potenza erogata dal Fornello | [W] | 2000 |
| | Consumi gas Grill | [g/h] | 656(328+328) |
| | Consumi gas Fornello | [g/h] | 146 |
| Dati Funzionali | Accensione | - | Piezoelettrica |
| | Indicatore di temperatura | - | si |
| | Griglia di cottura | - | Smaltata |
| | Griglia scalda vivande | - | Doppia |
| | Fuochi del Fornello | n. | 1 |
| | Funzione girarrosto | - | no |
| | Funzione riscaldamento | - | no |
| Ingombri e Pesì | Funzione forno | - | si |
| | Dimensioni Prodotto | [cm] | 116 x 57 x 100 |
| | Superficie di cottura | [cm] | 54 x 33 |
| | Altezza da terra piano cottura | [cm] | 95 |
| | Superficie griglia scalda vivande | [cm] | 50x20 + 50x20 |
| | Dimensioni Imballo | [cm] | 320 x 420 x 850 |
| | Peso netto/ lordo | [kg] | 29 / 31 |
| Quantità collettame 40 HC | n. | | |

Sicurezza e Qualità

1 - Solida pressofusione d'alluminio del corpo centrale

I due solidi gusci contrapposti che racchiudono il vano cottura con la Pietra Lavica, garantiscono omogeneità di cottura ed una impareggiabile inerzia termica che ne fanno dei forni per esterno con prestazioni eccellenti. Tale struttura, oltre ad esaltare le proprietà di cottura rispetto ai grill più economici in lamiera, garantisce durata nel tempo e tenuta alle intemperie nettamente superiore.

2 - Qualità del circuito gas certificata

Ciascun bruciatore e relativo circuito gas della linea di barbecue è garantito e certificato dall'azienda in quanto è stato sottoposto alle verifiche effettuate al 100% dalla linea prove della Bartolini Stufe che vanta oltre 40 anni di esperienza nel settore.

