

Stromboli Barbecue

Più piccolo rispetto ad Etna e meno accessoriatato, il barbecue STROMBOLI mantiene tuttavia le caratteristiche essenziali di qualità e resistenza della macchina di gamma più alta. Comoda la maniglia di sollevamento che ora diventa laterale e sempre ampia la finestra in vetro temperato, che permette la costante verifica della cottura. Pur mantenendo il Fornello a gas laterale, la potenza del Grill è stata adeguata a chi ha esigenze prettamente familiari.



Caratteristiche tecniche

Corpo centrale in pressofusione d'alluminio; Griglia di cottura Cromata; 5200W di potenza gas erogata; Singola griglia aggiuntiva scalda vivande posta a distanza dalla pietra rovente; Ampia finestra in vetro temperato. Fornello a gas laterale da 2000 W; Sistema di smaltimento grassi con vaschetta di raccolta asportabile; Pietra lavica in dotazione.



Stromboli Barbecue cod. 317

BAR CODE: 8015937123175

Dati Gas	Alimentazione	-	GPL
	Bombola gas	[kg]	15
	Potenza erogata dal Grill	[W]	5200(2600+2600)
	Potenza erogata dal Fornello	[W]	2000
	Consumi gas Grill	[g/h]	378(189+189)
	Consumi gas Fornello	[g/h]	146
Dati Funzionali	Accensione	-	Piezoeltrica
	Indicatore di temperatura	-	no
	Griglia di cottura	-	Cromata
	Griglia scalda vivande	-	Singola
	Fuochi del Fornello	n.	1
	Funzione girarrosto	-	no
	Funzione riscaldamento	-	no
Ingombri e Pesì	Funzione forno	-	si
	Dimensioni Prodotto	[cm]	106 x 48.5 x 107
	Superficie di cottura	[cm]	48 x 30
	Altezza da terra piano cottura	[cm]	87
	Superficie griglia scalda vivande	[cm]	45x20
	Dimensioni Imballo	[cm]	290 x 400 x 750
	Peso netto/ lordo	[kg]	19 / 21
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.

