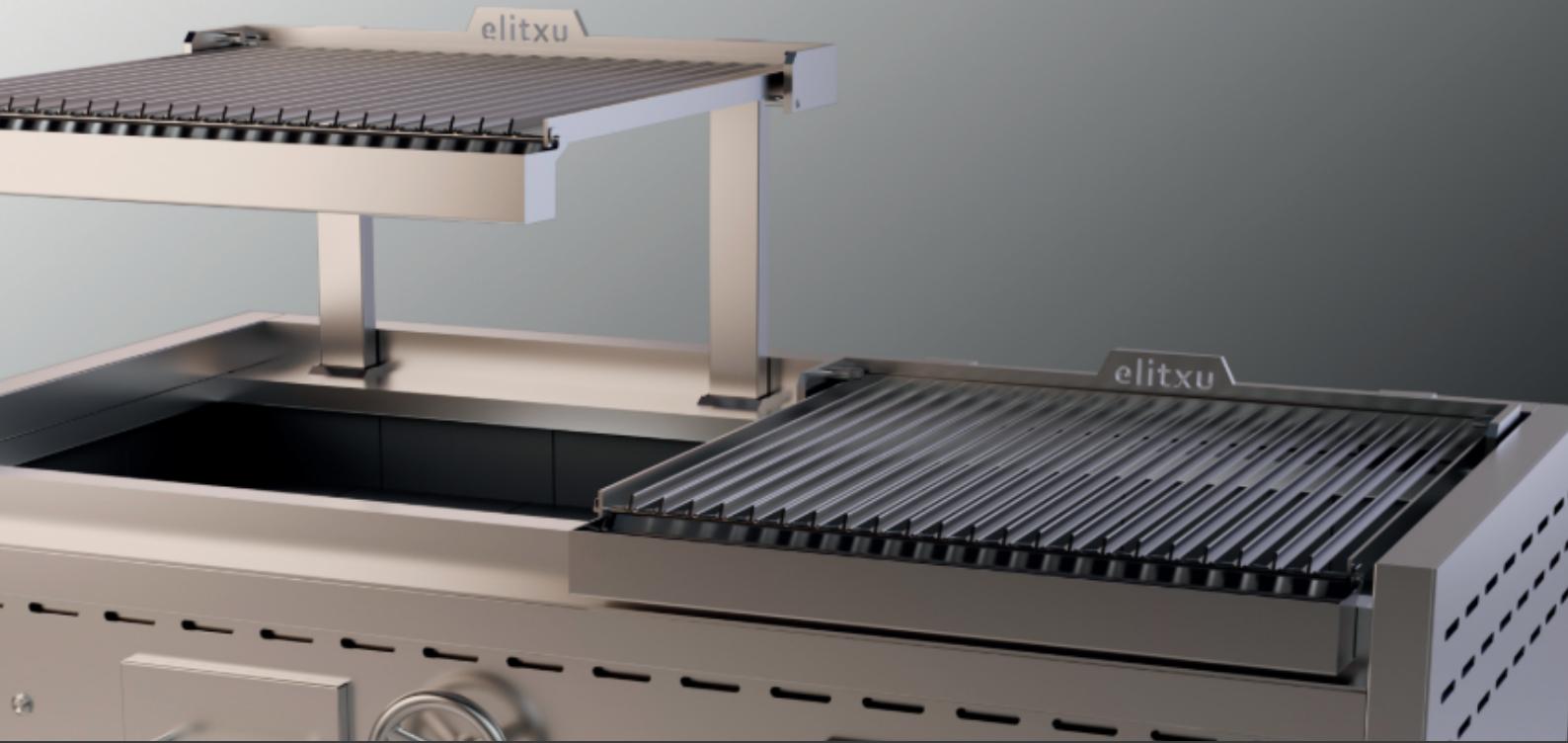


# Modelo

# Parrilla Kea



## Ezaugarri Teknikoak - Kea BASQ

- Sagardotegietara, erretegieta eta errendimendu eta eskakizun handiko establezimenduetara bideratutako diseinua.
- Sukalde-kaxa jarraitua, adreilu erregogorrez forratua, ikatz kopuru handiagoarekin lan egiteko aukera ematen duena, eta brasa mugitzea ahalbidetzen duena bero-foku handiagoak edo txikiagoak antolatzeke.
- Pizte elektrikoa turbobentiladorearekin (aukerezkoa) eta errautsak biltzeko kaxarekin.
- Altzairu herdoilgaitzez edo margotutako altzairuz egina, bezeroaren aukeran.
- Diseinu modularra eta moldagarria, neurriak bezeroaren beharretara egokitzeko aukera ematen duena.
- Beso bikoitzeko sistema, egonkortasun handiagoa eta karga-euskarri hobea ematen diona.
- Gurpilez hornitua, lekuz aldatzea errazteko.
- Parrillaren altuera eta posizioaren erregulazioa: horizontala, inklinatua edo ikatza kargatzeko posizioa.
- Barruko instalazioetan, kea ateratzeko sistema beharrezkoa da.



## EZAUGARRI TEKNIKOAK

---

Erreferentzia: Kea BASQ

Pizte-denbora: 20 min

Erretzeko batez besteko tenperatura: 250 °C

Parrillaren ibilbidea:  $\pm 350$  mm

Hasierako ikatz-karga: 10–20 kg

Sarearen azalera erabilgarria: 700 × 550 mm

(sare bakoitzeko)

Pisu garbia: 500 kg

### BARNE HARTUTAKO OSAGARRIAK

- Errautsak jasotzeko pala
- Atizatzailea
- Eskuila metalikoa
- Elitxu pintzak
- Sardexka

### PARRILLAREN SARE AUKERAZKOAK

- Hagaxka biribila
- T alderantzizkoa
- Plantxa



