

eco gas
double

page
68

cod. **GAS 4936 DOUBLE**
Double Cooking System®

CE **OMPAGRILL®**
FIRMA LA QUALITÀ

2 TIPI
DI COTTURA
INCLUSI
IN UN UNICO
BARBECUE

I
Camera di combustione, coperchio completo di termometro, ripiano inferiore e mensole laterali in acciaio verniciato. Bruciatore in acciaio inox ad accensione rapida a due rampe. Tegolino frangifiamma. Accensione piezoelettrica. Completo di roccia lavica.

GB
Fire-box, cover complete with thermometer, lower shelf and side trays in painted steel. Quick-lighting stainless steel burner with 2 ramps. Flame separator. Piezo- electric lighting. Complete with lava rock stone.

F
Chambre de combustion, couvercle doté de thermomètre, tablette inférieure et tablettes latérales en acier peint. Brûleur en acier inox à allumage rapide à deux rampes. Séparateur de flamme. Allumage piézo-électrique. Avec pierre de lave.

D
Verbrennungskammer, Abdeckung komplett mit Thermometer, untere Ebene und seitliche Ablagen aus lackiertem Stahl. Schnellzündender, zweistufiger Brenner. Flammenabscheider. Seitlicher Kocher mit Edelstahlbrenner. Piezoelektrische Zündung. Komplett mit Lavagestein.

ES
Cámara de combustión, tapa completa con termómetro, estante inferior y estantes laterales de acero pintado. Quemador de acero inoxidable con encendido rápido de dos rampas. Protección contrafuegos. Encendido piezoeléctrico. Completo de piedra lávica.



cod. | **GAS 4936 DOUBLE**

© Brevettato - Patented - Breveté - Patentiert - Patentado

8 006339 049361

Dimensioni: P 43 x L 98 x H 100 cm

Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso: 12,70 kg

Griglia in acciaio smaltato antigraffio - Scratch-proof enameled steel cooking grill - Grille en acier émaillé anti-rayures - Bratrost aus emailliertem krazfestem Stahl - Parrilla de acero esmaltado antiarañazos: 46 x 34 cm

Gas - Gas - Gaz - Gas - Gas

Potenza - Power output - Puissance - Leistung - Potencia Barbecue: 5 kW



I Coperchio completo di termometro. Accensione piezoelettrica. Facile da spostare.

GB Cover complete with thermometer. Piezo-electric lighting. Easy to move.

F Couvercle doté de thermomètre. Allumage piézo-électrique. Facile à déplacer.

D Abdeckung komplett mit Thermometer. Piezoelektrische Zündung. Einfach zu transportieren.

ES Tapa completa con termómetro. Encendido piezoeléctrico. Fácil de mover.



I Griglia superiore in acciaio smaltato per alimenti 46x34 cm. Griglia riscalda vivande in acciaio smaltato 40x14,5 cm. Griglia inferiore in acciaio smaltato per sorreggere la roccia lavica. Completo di roccia lavica.

GB Upper cooking grill in food-grade enameled steel 46x34 cm. Enameled steel warming rack grill 40x14,5 cm. Lower cooking grill in enameled steel for supporting the lava rock. Complete with lava rock stone.

F Grille supérieure en acier émaillé pour aliments 46x34 cm. Grille de réchaud en acier émaillé 40x14,5 cm. Grille inférieure en acier émaillé pour supporter la pierre de lave. Avec pierre de lave.

D Oberer Rost aus emailliertem Stahl für Lebensmittel, 46x34 cm. Warmhalterost aus emailliertem Stahl, 40x14,5 cm. Unterer Rost aus emailliertem Stahl für das Lavagestein. Komplett mit Lavagestein.

ES Parrilla superior de acero esmaltado para alimentos 46x34 cm. Parrilla para calentar alimentos de acero esmaltado 40x14,5 cm. Parrilla inferior de acero esmaltado para soportar la piedra lávica. Completo de piedra lávica.



I Cottura riflessa: togliendo la griglia inferiore per la roccia lavica e sostituendola con il tegolino frangifiamma si ottiene una cottura differenziata.

GB Reflected cooking: remove the lower grill for the lava rock and replace it with the flame separator for differentiated cooking.

F Cuisson réflétee: retirez la grille inférieure pour la pierre de lave et remplacez-la par un séparateur de flamme pour obtenir une cuisson différenciée.

D Zubereitung durch Wärmeabstrahlung: Bei Entfernen des unteren Rostes für das Lavagestein und Ersetzen durch den Flammenabscheider, erzielt man eine differenzierte Garung der Speisen.

ES Cocción refleja: retire la parrilla inferior para la piedra lávica y reemplázela por la sartén para obtener una cocción diferenciada.