



Lavastone grills

Lavastone grills from the 700 series are available in two different versions, with fixed or movable grill, and in two different models, suitable for cooking meat or fish.

While using lavastone grills distinctive cooking results are achieved: the lavastone is heated up to high temperatures thanks to 18/10 stainless steel stabilized flame burners, provided with piezoelectric ignition, safety valve, thermocouple, and flame regulation valve.

Le griglie a pietra lavica della serie 700 vengono prodotte in 2 versioni, a griglia fissa o mobile e in 2 tipologie differenti per la cottura di carne o di pesce.

I caratteristici risultati di cottura sono ottenibili per mezzo di riscaldamento con pietra lavica portata ad alta temperatura mediante bruciatori a gas in acciaio 18/10 a fiamma stabilizzata dotati di un dispositivo piezoelettrico di accensione, di una valvola di sicurezza e termocoppia e di rubinetto regolatore dell'intensità della fiamma.

Les grilles en pierre lavique de la série 700 sont fabriquées en deux versions, à grille fixe ou mobile et en deux modèles différents, pour la cuisson de la viande ou du poisson.

Les résultats spécifiques de cuisson sont obtenus par un réchauffement de la pierre lavique portée à haute température grâce à des brûleurs à gaz en acier 18/10 à flamme stabilisée, comprenant un dispositif piézoélectrique d'allumage, une soupape de sécurité, un thermocouple et un robinet de réglage de l'intensité de la flamme.

Die Lavasteingrills der Serie 700 werden in 2 Versionen hergestellt, mit feststehendem oder mit abnehmbarem Grillrost und in 2 verschiedenen Typen zum Garen von Fleisch oder von Fisch.

Die typischen Garresultate kann man durch Aufheizen vom Lavastein erhalten, der mit Gasbrennern aus Stahl 18/10 mit stabilisierter Flamme auf hohe Temperatur gebracht wird. Diese Gasbrenner sind mit einer piezoelektrischen Zündvorrichtung, einem Sicherheitsventil und einem Thermoelement sowie mit einem Regelhahn für die Intensität der Flamme ausgestattet.

Las parrillas de piedra volcánica de la serie 700 se fabrican en 2 versiones, con parrilla fija o móvil, y en 2 tipos distintos, para la cocción de carne o de pescado.

Los característicos resultados de cocción se obtienen mediante el calentamiento con piedra volcánica llevada a altas temperaturas mediante quemadores de gas en acero 18/10 de llama estabilizada, dotados de un dispositivo de encendido piezoeléctrico, una válvula de seguridad y termopar y una llave para regular la intensidad de la llama.



Fixed lavastone grill for meat

700

Griglie fisse pietra lavica per carne - Grilles fixes pierre lavique pour viande - Feste Lavasteingrills für Fleisch
Parrilla fija de piedra volcanica para carne



K7GPL05PPCF

Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. Knobs made of athermal thermoset plastic. Handles are made of elliptical-section stainless steel and have an ergonomic grip.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Manopole in materiale plastico atermico termoindurente. Le maniglie sono realizzate in acciaio inox a sezione ellittica e con impugnatura ergonomica.

Structure autoportante en inox avec pieds en inox réglables en hauteur. Boutons en matière plastique athermique thermodurcissable. Les poignées sont en inox, à section elliptique et manche ergonomique.

Die selbsttragende Edelstahlstruktur hat höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Die Griffe sind aus nicht wärmeleitendem, hitzehärtendem Kunststoffmaterial. Ergonomische elliptische Edelstahl-Griffe.

Estructura autoportante de acero inoxidable con patas de acero inoxidable de altura regulable. Mandos de material plástico atómico termoestable. Los mandos son de acero inoxidable de sección elíptica y con empuñadura ergonómica.

Model								Description
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K7GPL05TTCF	a 700 b 400 h 250	30	0,22	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for meat ½ Modulo top per carne ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch ½ Módulo para carne
 K7GPL10TTCF	a 700 b 800 h 250	40	0,39	18	15477,2	61452	-	Top unit for meat Modulo top per carne Module pour viande Modul für Fleisch Módulo para carne
 K7GPL05VVCf	a 700 b 400 h 850	47	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for meat + open cabinet ½ Modulo per carne + vano aperto ½ Module pour viande + baie libre ouverte ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta
 K7GPL10VVCf	a 700 b 800 h 850	70	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for meat + open cabinet Modulo per carne + vano aperto Module pour viande + baie libre ouverte Modul für Fleisch + offener Unterschrank Módulo para carne + base abierta
 K7GPL05PPCF	a 700 b 400 h 850	50	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for meat + cabinet with door ½ Modulo per carne + vano con porta ½ Module pour viande + placard avec porte ½ Modul für Fleisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para carne + base con puerta
 K7GPL10PPCF	a 700 b 800 h 850	73	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for meat + cabinet with doors Modulo per carne + vano con porte Module pour viande + placard avec portes Modul für Fleisch + Unterschrank mit Türen Módulo para carne + base con puertas



Fixed lavastone grill for fish

700

Griglie fisse pietra lavica per pesce - Grilles fixes pierre volcanique pour poisson - Feste Lavasteingrills für Fisch
Parrilla fija de piedra volcanica para pescado



K7GPL10VVPF

The stamped stainless steel work surface slopes towards the fat drain connected to a large drip tray placed under the cooking surface. Small drawers are installed, so to gather dust particles deriving from lava stone burning.

Il piano di lavoro è stampato e realizzato in acciaio inox con l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura stessa. Per non disperdere la polvere derivante dalla combustione della pietra lavica sono previsti cassettini di raccolta.

La surface de travail en inox est emboutie et inclinée vers le trou pour l'évacuation des graisses et reliée à un bac de grande capacité situé sous la surface de cuisson. Des tiroirs de ramassage ont été prévus afin de ne pas diffuser la poussière de combustion de la pierre volcanique.

Die Arbeitsfläche ist aus Edelstahl gestanz und hat eine schräge Vertiefung zum Fettabflussloch hin, das mit einem Behälter von großem Volumen verbunden ist, der unterhalb der Kochfläche angeordnet ist. Damit der Staub, der beim Brennen des Lavasteins entsteht, nicht verstreut wird, sind Sammelbehälter vorgesehen.

La superficie de trabajo está hecha en estampación de acero inoxidable, con la superficie hundida inclinada hacia el agujero de salida de grasas, que lleva a un contenedor de gran capacidad situado bajo la superficie de cocción. Para evitar la dispersión del polvo derivado de la combustión de la piedra de lava, se han montado cajones de recogida.

Model								Description
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K7GPL05TTPF	a 700 b 400 h 250	33	0,22	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for fish ½ Modulo top per pesce ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch ½ Módulo para pescado
 K7GPL10TTPF	a 700 b 800 h 250	43	0,39	18	15477,2	61452	-	Top unit for fish Modulo top per pesce Module pour poisson Modul für Fisch Módulo para pescado
 K7GPL05VVPF	a 700 b 400 h 850	50	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for fish + open cabinet ½ Modulo per pesce + vano aperto ½ Module pour poisson + baie libre ouverte ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta
 K7GPL10VVPF	a 700 b 800 h 850	75	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for fish + open cabinet Modulo per pesce + vano aperto Module pour poisson + baie libre ouverte Modul für Fisch + offener Unterschrank Módulo para pescado + base abierta
 K7GPL05PPPF	a 700 b 400 h 850	53	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for fish + cabinet with door ½ Modulo per pesce + vano con porta ½ Module pour poisson + placard avec porte ½ Modul für Fisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para pescado + base con puerta
 K7GPL10PPPF	a 700 b 800 h 850	80	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for fish + cabinet with doors Modulo per pesce + vano con porte Module pour poisson + placard avec portes Modul für Fisch + Unterschrank mit Türen Módulo para pescado + base con puertas



Movable lavastone grill for meat

700

Griglie mobili pietra lavica per carne

Grilles mobiles pierre volcanique pour viande

Bewegliche Lavasteingrills für Fleisch

Parrilla móvil de piedra volcánica para carne



K7GPL05PPC



Stainless steel grills as standard equipment

Griglie in acciaio inox di serie

Grilles en acier inox de série

Grillroste serienmäßig aus Edelstahl

Parrillas de acero inoxidable de serie

Movable lava stone grills present a cooking surface consisting of a cooking grill that can be easily adjusted in height – even while you are already using it -, so to obtain excellent, desired cooking results.

Nelle versioni a griglia mobile il piano di cottura è realizzato mediante una griglia di supporto degli alimenti posizionabile a diverse altezze anche durante il servizio per ottenere il risultato di cottura ottimale desiderato.

Dans les versions à grille mobile, le plan de cuisson est constitué d'une grille de support des aliments, réglable en hauteur lors de l'utilisation pour obtenir la meilleure cuisson possible.

Bei den Versionen mit beweglichem Grillrost hat die Kochfläche einen Rost zum Auflegen der Lebensmittel, der auch während des Betriebs in verschiedene Höhen verstellbar ist, um das gewünschte optimale Garergebnis zu erhalten.

En las versiones de parrilla móvil, la superficie de cocción está formada por una parrilla de soporte de los alimentos que puede situarse a distintas alturas durante el servicio para obtener el resultado de cocción ideal deseado.

Model						Description		
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K7GPL05TTC	a 700 b 400 h 250	30	0,22	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for meat ½ Modulo top per carne ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch ½ Módulo para carne
 K7GPL10TTC	a 700 b 800 h 250	40	0,39	18	15477,2	61452	-	Top unit for meat Modulo top per carne Module pour viande Modul für Fleisch Módulo para carne
 K7GPL05VVC	a 700 b 400 h 850	40	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for meat + open cabinet ½ Modulo per carne + vano aperto ½ Module pour viande + baie libre ouverte ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta
 K7GPL10VVC	a 700 b 800 h 850	68	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for meat + open cabinet Modulo per carne + vano aperto Module pour viande + baie libre ouverte Modul für Fleisch + offener Unterschrank Módulo para carne + base abierta
 K7GPL05PPC	a 700 b 400 h 850	48	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for meat + cabinet with door ½ Modulo per carne + vano con porta ½ Module pour viande + placard avec porte ½ Modul für Fleisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para carne + base con puerta
 K7GPL10PPC	a 700 b 800 h 850	73	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for meat + cabinet with doors Modulo per carne + vano con porte Module pour viande + placard avec portes Modul für Fleisch + Unterschrank mit Türen Módulo para carne + base con puertas



Movable lavastone grill for fish

700

Griglie mobili pietra lavica per pesce

Grilles mobiles pierre volcanique pour poisson

Bewegliche Lavasteingrills für Fisch

Parrilla móvil de piedra volcanica para pescado



Stainless steel grills as standard equipment

Griglie in acciaio inox di serie

Grilles en acier inox de série

Grillroste serienmäßig aus Edelstahl

Parrillas de acero inoxidable de serie

K7GPL10VVP

Gas models are tested for operating with natural gas or LPG. Full module versions are provided with a single burner with five branches for ensuring a wider cooking surface.

Gli apparecchi a gas sono predisposti per il funzionamento a gas naturale o GPL e nella versione da modulo sono equipaggiati di un unico bruciatore a cinque rami per garantire una maggiore superficie di cottura.

Les appareils à gaz sont prévus pour fonctionner au gaz naturel ou au GPL et ils sont équipés, dans la version par module, d'un unique brûleur à cinq branches pour garantir une plus grande surface de cuisson.

Die Geräte mit Gas sind für den Betrieb mit Erdgas oder GPL ausgelegt und in der Modulversion sind sie mit einem einzigen fünfstrahligen Brenner ausgestattet, um eine größere Kochfläche garantieren zu können.

Los aparatos de gas están preajustados para su funcionamiento con gas natural o GLP, y en la versión de módulo llevan un solo quemador de cinco ramas para garantizar una mayor superficie de cocción.

Model								Description
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K7GPL05TTP	a 700 b 400 h 250	33	0,22	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for fish ½ Modulo top per pesce ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch ½ Módulo para pescado
 K7GPL10TTP	a 700 b 800 h 250	43	0,39	18	15477,2	61452	-	Top unit for fish Modulo top per pesce Module pour poisson Modul für Fisch Módulo para pescado
 K7GPL05VVP	a 700 b 400 h 850	42	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for fish + open cabinet ½ Modulo per pesce + vano aperto ½ Module pour poisson + baie libre ouverte ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta
 K7GPL10VVP	a 700 b 800 h 850	64	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for fish + open cabinet Modulo per pesce + vano aperto Module pour poisson + baie libre ouverte Modul für Fisch + offener Unterschrank Módulo para pescado + base abierta
 K7GPL05PPP	a 700 b 400 h 850	45	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for fish + cabinet with door ½ Modulo per pesce + vano con porta ½ Module pour poisson + placard avec porte ½ Modul für Fisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para pescado + base con puerta
 K7GPL10PPP	a 700 b 800 h 850	90	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for fish + cabinet with doors Modulo per pesce + vano con porte Module pour poisson + placard avec portes Modul für Fisch + Unterschrank mit Türen Módulo para pescado + base con puertas