



AROSA 570 G PREMIUM STEEL



Superficie griglia

Sfera Ø 57 cm
Fornello laterale 27,2×34,2 cm

Bruciatore

9,5 kW
Fornello laterale 3,2 kW

Altezza operativa

Sfera 91 cm

Dimensioni [La × P × A] 88/144 × 82 × 111 cm

Colore acciaio inox ●

Peso 65 kg

- Bruciatore ottimizzato GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)*
- GAS SAFETY SYSTEM (GSS) Flame Guard
- SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) in tutte le manopole
- Cerniera massiccia sul coperchio
- Banco laterale con funzione di bloccaggio (trasporto facile)
- Sottostruttura intelligente con ampio spazio per riporre gli oggetti
- Grande ripiano laterale

IL MASSIMO DEL GUSTO CON IL MINIMO SFORZO



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)*

- Intervallo di temperatura continuo e ininterrotto di 80–360°
- Possibilità di cuocere a bassa temperatura e tenere al caldo le pietanze a 80°
- Perfetto per Low & Slow BBQ nell'intervallo di temperatura di 110–130°
- Cottura alla griglia, alla fiamma e in forno, calore max. fino a 360°

*BREVETTATO

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)*

FLAME GUARD

- I bruciatori ad accensione diretta sono protetti in modo ottimale dagli agenti atmosferici e si riaccendono sempre autonomamente se vengono spenti dal vento forte
- Permettono di cuocere alla griglia a basse temperature, anche in presenza di vento
- Prevedono le fughe di gas incombusto

SAFETY LIGHT

- Sicurezza comprovata che brilla
- Il sistema Safety Light segnala che la valvola è aperta e il gas fuoriesce

*BREVETTATO

GBT* e GSS* in LUGANO 570 G e nella serie AROSA 570 G.



Accessori ottimali per il barbecue



UNIVERSAL RACK



WOK BARBECUE