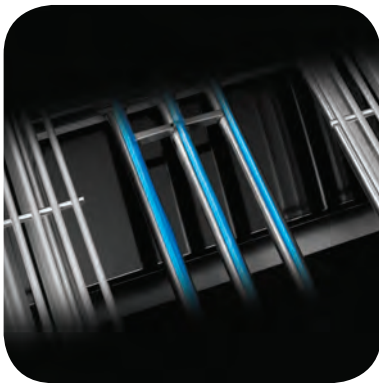




Barbacoa de gas



weber
GARANTÍA
25 AÑOS
Cuba y tapa

ACCESORIOS INDISPENSABLES:



Funda premium
Ref. 7554



Plancha de hierro colado
Ref. 7404



Piedra rectangular para pizzas
Ref. 17059

TODOS LOS ACCESORIOS DE LA GAMA GAS p. 63

SUMMIT® S-470

Ref.: 7170056

- **Garantía: 25 años para cuba y tapa**
- **Superficie de cocción: 60 x 49 cm**
- **Parrilla de recalentamiento: 70 x 13 cm**
- **4 quemadores de acero inoxidable con 10 años de garantía**
- **Parrillas de cocción de acero inoxidable**
- **8 barras Flavorizer⁽¹⁾ de acero inoxidable**
- **Bandeja extraíble para la recuperación de las grasas**
- **Ahumador de acero inoxidable con quemador de 2,3 kW**
- **Sistema integrado de iluminación de los botones**
- **Sear Station⁽²⁾**

Tapa de acero inoxidable con termómetro central integrado

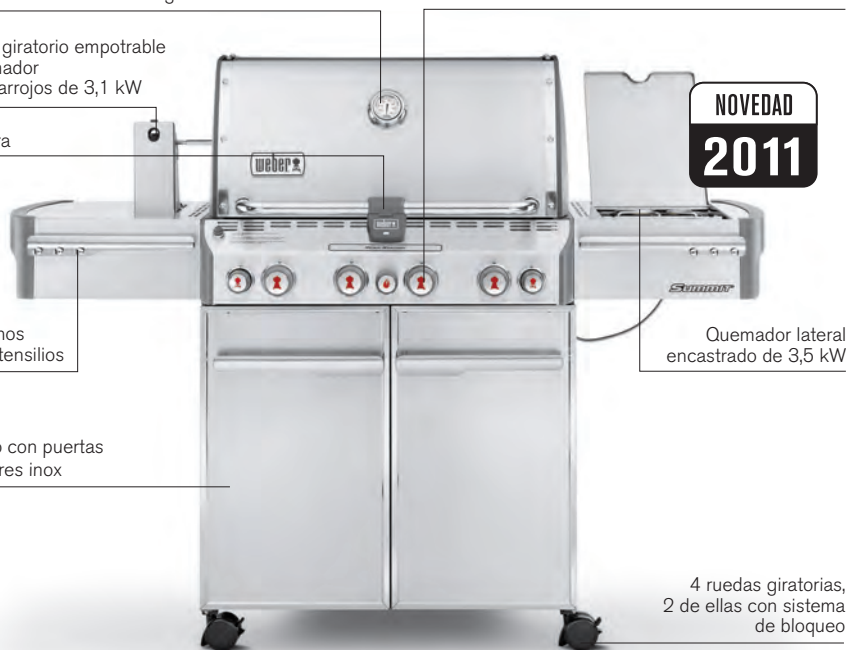
4 quemadores con sistema de encendido automático individual

Asador giratorio empotrable + quemador por infrarrojos de 3,1 kW

Lámpara

6 ganchos porta-utensilios

Armario con puertas y tiradores inox



NOVEDAD
2011

Quemador lateral encastrado de 3,5 kW

4 ruedas giratorias, 2 de ellas con sistema de bloqueo

LA MEJOR COCCIÓN

Déjese tentar por nuestra piedra rectangular para pizzas, que le permitirá cocinar tanto pan o postres con gran facilidad. Como resultado, tendrá unos platos crujientes por fuera y suaves por dentro.

La Sear Station es una zona de cocción que permite que los alimentos se cocinen de manera más rápida e intensa. Aumenta el nivel de calor sin reducir el espacio de cocción. Eficaz y fácil de utilizar, Sear Station es ideal para hacer buenas parrilladas en su punto.



CÓDIGO EAN:
SUMMIT S-470



DIMENSIONES Y PESO: SUMMIT S-470

	Alt.	Anch.	Prof.	Peso
PRODUCTO con la tapa abierta	145 cm	168 cm	76 cm	123 kg
CAJA	134 cm	96 cm	74 cm	136 kg
PALET	145 cm	120 cm	80 cm	138 kg

SOBRE PALET:

Capas: 1
Unidades por capas: 1
Unidades por palet: 1

NOMENCLATURA DE ADUANAS:

73211190

(1) Barras protegiendo los quemadores, que eliminan las grasas y vaporizan los jugos de cocción.
(2) Espacio de cocción que permite que los alimentos se cocinen de manera más rápida e intensa.