



Barbacoa de gas



weber
GARANTÍA
25 AÑOS
Cuba y tapa

ACCESORIOS INDISPENSABLES:



Funda premium
Ref. 7555



Plancha de hierro colado
Ref. 7404



Piedra rectangular para pizzas
Ref. 17059

TODOS LOS ACCESORIOS DE LA GAMA GAS p. 63

SUMMIT® S-670

Ref.: 7370056

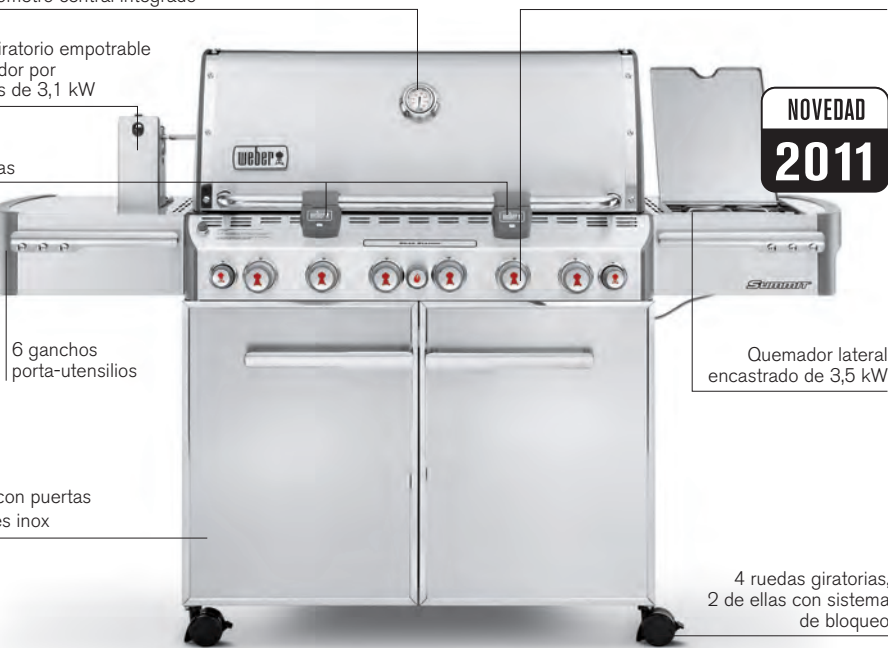
- **Garantía: 25 años para cuba y tapa**
- **Superficie de cocción: 80 x 49 cm**
- **Parrilla de recalentamiento: 90 x 13 cm**
- **6 quemadores de acero inoxidable con 10 años de garantía**
- **Parrillas de cocción de acero inoxidable**
- **12 barras Flavorizer⁽¹⁾ de acero inoxidable**
- **Bandeja extraíble 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

2 lámparas



NOVEDAD
2011

6 ganchos porta-utensilios

Quemador lateral encastrado de 3,5 kW

Armario con puertas y tiradores inox

4 ruedas giratorias, 2 de ellas con sistema de bloqueo

LA MEJOR COCCIÓN

Aprovéchese de su asador giratorio, digno de un profesional, para lograr los mayores éxitos con aves, que saldrán asados y crujientes a su gusto. Funciona conjuntamente con el quemador por infrarrojos de 3,1 kW situado en la parte trasera del asador.

MÁS SABOR

Para añadir a sus comidas un toque de sabor y de perfume suplementario, ponga en el ahumador de la barbacoa especias virutas Weber, por ejemplo las virutas de mesquite o de hickory.

GAS

17.6kW

18

TAPA
INOX

CUBA
ALUMINIO COLADO

CÓDIGO EAN:
SUMMIT S-670



0 077924 007583

DIMENSIONES Y PESO:

SUMMIT S-670

	Alt.	Anch.	Prof.	Peso
PRODUCTO con la tapa abierta	145 cm	188 cm	76 cm	136 kg
CAJA	134 cm	115 cm	74 cm	149 kg
PALET	145 cm	120 cm	80 cm	152 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.