



# 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® E-670

Ref.: 7371056

- **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<sup>(1)</sup> 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<sup>(2)</sup>**

Tapa de acero vitrificado con termómetro central integrado

4 quemadores con sistema de encendido automático individual

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

2 lámparas

6 ganchos porta-utensilios

Armario con tiradores en inox y puertas de bi-materiales



**NOVEDAD**  
**2011**

Quemador lateral encastrado de 3,5 kW

4 ruedas giratorias, 2 de ellas con sistema de bloqueo

### LA MEJOR COCCIÓN

Aprovechese 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.



**CÓDIGO EAN:**  
SUMMIT E-670



DIMENSIONES Y PESO:				
SUMMIT E-670				
	Alt.	Anch.	Prof.	Peso
<b>PRODUCTO</b> con la tapa abierta	145 cm	188 cm	76 cm	136 kg
<b>CAJA</b>	134 cm	115 cm	74 cm	149 kg
<b>PALET</b>	145 cm	120 cm	80 cm	151 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.