



Barbecue a gas



weber
GARANZIA
25 ANNI
Braciere e coperchio

ACCESSORI INDISPENSABILI:



Custodia
de luxe
Rif. 7554



Piastra in
ghisa d'acciaio
smaltato
Rif. 7404



Pietra per pizza
rettangolare
Rif. 17059

RITROVATE TUTTI GLI ACCESSORI
DELLA GAMMA GAS A PAG. 63

SUMMIT® E-470

Rif.: 7171055

- **Garanzia: 25 anni per il braciere e il coperchio**
- **Area di cottura: 60 x 49 cm**
- **Griglia di riscaldamento: 70 x 13 cm**
- **4 bruciatori in inox garantiti 10 anni**
- **Griglie di cottura in inox**
- **8 Barre Flavorizer⁽¹⁾ in inox**
- **Vaschetta per la raccolta dei grassi**
- **Affumicatoio in inox con bruciatore dedicato da 2,3 kW**
- **Sistema di illuminazione dei pulsanti integrato**
- **Sear Station⁽²⁾**

Coperchio in inox doppia parete
con termometro centrale integrato

4 bruciatori in inox, sistema di
accensione automatica individuale,

Girarrosto a motore
ad incastro + bruciatore
ad infrarossi da 3,1 kW

NOVITÀ
2011

Lampada

6 ganci
portautensili

Mobiletto con impugnature
in inox e porte profilate.

Fornello laterale
incassato da 3,5 kW

4 rotelle girevoli e 2 rotelle
con sistema di blocco

COTTURA IMPECCABILE

Lasciatevi tentare dalla nostra pietra per pizza rettangolare che vi permetterà anche di cuocere il pane o dei dolci in un attimo. Il risultato? Piatti croccanti all'esterno e morbidi all'interno.

UN TOCCO DI SAPORE

Per aggiungere ai vostri piatti un tocco di sapore e di aroma in più, mettete nell'affumicatoio del barbecue delle spezie o dei legnetti Weber di mesquite o di hickory.



CODICE A BARRE:
SUMMIT E-470



0 077924 007545

DIMENSIONI E PESO:

SUMMIT E-470

| | H | L | P | Peso |
|---|--------|--------|-------|--------|
| PRODOTTO con coperchio aperto | 145 cm | 168 cm | 76 cm | 123 kg |
| IMBALLO | 134 cm | 96 cm | 74 cm | 136 kg |
| PALLET | 145 cm | 120 cm | 80 cm | 138 kg |

PALETTIZZAZIONE:

Numero di colli: 1
Quantità per collo: 1
Quantità per palette: 1

NOMENCLATURA DOGANALE:

73211190

(1) Barre di protezione dei bruciatori che eliminano i grassi e vaporizzano i succhi di cottura.
(2) Area di cottura per rosolare a fuoco vivo gli alimenti in modo più rapido e più intenso.