1N0GRGC

GRIGLIA GAS



Griglia realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Griglia di cottura in ghisa smaltata con trattamento speciale nanotecnologico per favorire lo scivolamento dei grassi, corredata di paraspruzzi inox e spazzola. Due bruciatori indipendenti con spia pilota, termocoppia ed accensione piezo-elettrica. Il riscaldamento delle griglia di cottura avviene tramite irraggiamento dei profili metallici riscaldati dal bruciatore.

Alimentazione	Gas	*Potenza gas < 35 kw*	Si
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Griglia idonea alla cottura di carne, pesce, verdure con particolare risultato gastronomico dovuto alla somma degli effetti della cottura per contatto e per irraggiamento.
- n. 2 bruciatori; ognuno di potenza regolabile da 6 a 12,5 kW.
- Potenza specifica per dm2 di superficie utile 549 W.
- Griglia di dimensioni 67x70 cm.
- Griglie di cottura realizzate in ghisa con trattamento superficiale nano-tecnologico che favorisce lo scivolamento del grasso di cottura fino al 8% in più rispetto ai trattamenti standard.
- Griglie di cottura in ghisa posizionabili su 2 diversi livelli di inclinazione e reversibili con 2 diverse sezioni.
- Riscaldamento della griglia ottenuto tramite l'irraggiamento di profili metallici riscaldati dal bruciatore.
- Griglia di cottura, bruciatore, profili metallici e paraspruzzi completamente asportabili.
- Apparecchio predisposto per installazione su vano base, piano di appoggio; con appositi accessori su struttura a ponte e trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scoth Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Ottimo isolamento termico sul fronte macchina per un maggiore comfort dell'operatore.
- Paraspruzzi su tre lati in acciaio inox AISI 304, con geometria concava per il contenimento degli spruzzi e del calore.
- Cassetto estraibile, a tutta profondità della griglia, in acciaio inox, per la raccolta dei residui di cottura, posizionato sotto ogni singolo bruciatore. La zona della fiamma è protetta contro la caduta dei grassi di cottura; smontabile facilmente senza ausilio di attrezzi. Capacità del cassetto estraibile: 1,5 lt.
- Due bruciatori a due rami di fiamma in acciaio inox.
- Accensione piezoelettrica con cuffia di protezione pulsante, visibilità frontale delle fiamme, possibilità di accensione manuale della spia pilota dal cruscotto frontale.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.
- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

- Spazzola per la pulizia.

Optional e Accessori

1N0GRGC

· Mensola di servizio per condimenti e alimenti crudi o cotti; accessorio alza-griglia per la regolazione dell'inclinazione.

Dati tecnici

Potenza gas	25 kW	*Dimensioni*	80x92x25 cm
Imballo	86x102x68 cm		