

PARRILLA ELÉCTRICA

Parrilla electrica con estructura de acero inox AISI 304, espesor plano 30/10 mm. Rejilla de cocción en fundición esmaltada con tratamiento superficial nanotecnológico, suministrada con anti salpicadura en acero inox y cepillo. Calentamiento por medio de dos baterías independientes de resistencias volcables. Cuba debajo plano, llenado por grifo con mando de ajuste, capacidad 14 lt (rebosadero). Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.



Alimentación	electricidad	Control Energia	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia
Espesor encimera	3 mm		

Características funcionales

- Parrilla apta para la cocción de carne, pescado y verduras permiten lograr excelentes resultados gastronómicos debido al efecto de cocción por contacto y radiación térmica.
- Utilización del aparato con agua debajo del plano de cocción para la eliminación de los humos y la recogida de las grasas, también útil para garantizar una correcta humidificación del producto evitando la disminución del peso del producto.
- n. 2 zonas de cocción de la potencia de 5,25 kW cada.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 275 W.
- Dimensiones parrilla 62x60 cm.
- Parrillas de cocción de hierro fundido con tratamiento superficial nanotecnológico que aumenta hasta un 8 % el escurrido de la grasa de cocción con respecto a los tratamientos tradicionales.
- Cuba con llenado agua a través del grifo con mando de ajuste y la descarga directa mantenida controlada por cierre con desbordamiento.
- Conmutable a 230V3 50/60 Hz
- Instalaciones a través de accesorios especiales: sobre muebles bases, sobre superficie, en solución en puente, con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 30/10 con acabado Scotch Brite.
- Estructura y panel de mandos de acero inox AISI 304 con acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Optimo aislamiento térmico en la parte frontal del aparato para una mayor confort del operador.
- Capacidad cuba hasta el desbordamiento lt 14.
- Parrilla de cocción, bordes anti-salpicaduras totalmente desmontables, grupo resistencias alzable.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Protección de goma debajo de los mandos contra las filtraciones de agua.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal y panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Termostato de seguridad contra el funcionamiento en seco.
- Termostato de seguridad por protección del aparato y partes resistencias.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Grado de protección IPX5.

Equipamiento de serie

- Cepillo para la limpieza.

Datos técnicos



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

31/01/2021

1T0GRE



<i>Voltaje</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Peso neto</i>	105 kg
<i>Peso bruto</i>	115 kg	<i>Potencia electrica</i>	10,5 kW
<i>Dimensiones</i>	80x92x25 cm	<i>Embalaje</i>	102x87x68 cm

Icon9000 prof.900 - 3 mm
PARRILLA ELÉCTRICA