

08WGRGV

GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD



CARACTERISTIQUES DE LIGNE

Plan de travail en acier inox 18-10, épaisseur 20/10 mm, profondeur 1100 mm, profilé sur deux côtés. 180 mm d'espace d'appui sur chaque côté d'utilisation. Structure autoportante avec plan, côtés et panneau arrière en acier inox 18-10. Plan de travail, côtés, panneau arrière, façade et bandeau de commandes satinés, finition Scotchbrite. Juxtaposition bord à bord des éléments avec fixation entre eux. 2 possibilités d'implantation au choix: sur pieds (optional) ou sur socle inox avec plinthes inox ou maçonnerie. Degré de protection IPX5. Certification CE pour tous les produits à gaz. Certification CSQA pour la conception hygiénique.



CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES



- Pour cuire viande, poisson, légumes avec un particulier résultat gastronomique grâce à la somme des effets de la cuisson par contact et par rayonnement. Chauffage de la grille d'appuis des aliments obtenu par irradiation des pierres céramique positionnées sur une grille chauffée par brûleurs à gaz; pierres en céramique réfractaire d'une forme particulière tronquée-conique pour réduire la combustion de graisse fondue pendant la cuisson. Brûleur gaz à flamme de plusieurs branches en acier inoxydable, contrôlés par robinets thermostatiques avec veilleuses pilotes et thermocouple. Zone de la flamme protégée contre les chutes de la graisse de cuisson; facilement amovibles sans outil. Grille de support pierres céramiques réalisée en acier inox AISI316. Grille de cuisson en fonte G15 émaillée avec un traitement de type G15 Raaf vitrifié noir pour les aliments. Inclinée vers la partie avant pour la canalisation des graisses de cuisson. Bac de récupération des graisses réalisé en acier inox AISI304 extractible, positionné dans la partie inférieure du top.
- Parois pare projections en acier inox et brosse pour le nettoyage fournis standard.
- Surface utile cuisson 42 dm²
- Puissance spécifique 429 watts/dm²
- Chauffe obtenue par deux batteries de brûleurs indépendantes chauffant chacune une demi-plaque indépendante.
- Uniformité élevée de température de cuisson sur la grille.
- Visibilité frontale des flammes.
- Manettes de commande en matériel athermique avec symboles sérigraphiés, positionnées sur une façade.
- Placard traversant en acier AISI304 épaisseur 10/10, fermé sur deux côtés, largement rayonné sur le fond, avec portillons composés de portes et de contre-portes embouties en acier inox AISI304 épaisseur 10/10, isolées à l'intérieur avec matériel de structure insonorisant; charnières extérieures. Capacité plats GN 2/1. Accessoire sur demande: échelle porte-plats.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance variable minimum/maximum: 4,5 / 9 kW. Puissance chauffante 9 + 9 kW.
- Nr. 2 batteries de brûleurs avec trois rampes à flamme en acier inox.
- Allumage électronique par train d'étincelles.

Largeur	Cm	80	Puissance gaz	kW	18 - kcal/h 15.480 - BTU 61,416
Profondeur	Cm	110	Puissance électrique	kW	0,
Hauteur	Cm	72			
Poids net	Kg	110	Branchement électrique	V-Hz	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz