

GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE



Grillade barréaudée électrique, avec structure réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Grille de cuisson en fonte émaillée avec traitement nanotechnologique, équipée de pare-éclaboussures et raclette de nettoyage. Chauffe par un groupe de batteries de résistances basculantes. Cuve au-dessous, remplissage par robinet avec poignée de réglage, capacité 10 lt (trop-plein). Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.



Alimentation	électricité	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Épaisseur dessus	2 mm		

Caractéristiques fonctionnelles

- Grillade pour cuire viande, poisson, légumes avec un particulier résultat gastronomique grâce à la somme des effets de la cuisson par contact et par rayonnement.
- Utilisation de l'appareil avec eau au-dessous du plan de cuisson pour réduire les émissions de fumée et recueillir les graisses, tout en garantissant la correcte humidification du produit, en évitant une diminution excessive du poids du produit.
- n. 1 zone de cuisson de la puissance de 5,25 kW
- Puissance spécifique chaque dm² de surface utile 275 W.
- Dimensions grille 62x30 cm.
- Grilles de cuisson en fonte avec revêtement à base de nanotechnologies qui favorise l'évacuation des graisses de cuisson jusqu'à 8% en plus par rapport aux traitements standard.
- Remplissage cuve par robinet avec poignée de réglage et décharge directe contrôlé par fermeture avec trop-plein.
- Commutable en 230V/3 50/60 Hz
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur soubassement, sur surface d'appui, en solution en pont sur baies libres, en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Structure et bandeau de commandes en acier inox AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Isolation thermique optimale sur le front de l'appareil pour un plus grand confort de l'opérateur.
- Capacité de la cuve jusqu'au trop-plein lt. 10.
- Grille de cuisson, pare-éclaboussures entièrement démontables, groupe résistances basculant.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Protection en caoutchouc sous les poignées contre les infiltrations d'eau.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal et le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité contre le fonctionnement à sec.
- Thermostat de sécurité à protection de l'appareil et parties électriques.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX5.

Equipement de série

- Brosse pour le nettoyage.

Données techniques

Branchement électrique 400V 3N~ / 230V 3~ / 50=60 Hz Poids net 50 kg

GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE Icon9000 prof.900 - 2 mm

ONOGRE



<i>Poids brut</i>	55 kg	<i>Puissance électrique</i>	5,25 kW
<i>Dimensions</i>	40x92x25 cm	<i>Emballage</i>	46x102x68 cm

Icon9000 prof.900 - 2 mm
GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE



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

09/02/2021