

GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE

Grillade barréaudée à pierres ceramique, structure réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Grille de cuisson en fonte émaillée avec traitement nanotechnologique améliorant le glissement des graisses. Chauffe par brûleur, veilleuse pilote, thermocouple et allumage électronique par train d'étincelles. La cuisson se passe par le rayonnement de la chaleur des pierres en céramique chauffées par le brûleur. Equipée de pare-éclaboussures et raclette de nettoyage.



Alimentation

Gas

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.
- n. 1 brûleur avec puissance réglable de 4,5 à 9 kW.
- Puissance spécifique chaque dm² de surface utile 383 W.
- Dimensions grille 67x34 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.
- Grilles de cuisson en fonte avec inclinaison réglable sur 2 niveaux et reversibles avec deux sections différentes.
- Chauffe 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. Les pierres en céramique sont contenues dans une cage en acier inoxydable AISI 441, épaisseur 20/10.
- Grille de cuisson, brûleur, cage à pierres et pare-éclaboussures entièrement démontables.
- 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.
- Grille de cuisson, brûleur, cage à pierres et pare-éclaboussures entièrement démontables.
- Tiroir de récupération graisses capacité 1 lt.
- Pan pour recueillir les résidus de cuisson sur toute la profondeur positionnée sous chaque brûleur. zone de flamme protégée contre les chutes de graisses de cuisson; facilement démontable sans outils.
- Zone de collecte de graisses avec le dessus imprimé pour robustesse et un nettoyage facile.
- Brûleur du four avec allumage électronique par train d'étincelles, allumage manuel possible.
- 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

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- 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 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX5.

Equipement de série

- Brosse pour le nettoyage.

Accessoires en option

- Grille supérieure en rond d'acier inoxydable.



· Accessoire pour réglage de l'inclinaison de la grille.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Poids net	40 kg
Poids brut	45 kg	Puissance électrique	0,001 kW
Puissance gaz	9 kW	Dimensions	40x92x25 cm
Emballage	47x102x68 cm		

Icon9000 prof.900 - 2 mm
GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE