

## GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE



Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Grillade barréaudée avec grille de cuisson en fonte émaillée avec traitement nanotechnologique améliorant le glissement des graisses, en dotation des pare-éclaboussures en inox et une raclette de nettoyage. Chauffe par un groupe de batteries de résistances basculantes. Cuve au-dessous, remplissage par robinet avec poignée de réglage, capacité 5,2 lt (trop-plein).



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

### 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.
- Remplissage cuve par robinet avec poignée de réglage et décharge directe contrôlé par fermeture avec trop-plein.
- n. 1 zone de cuisson de la puissance de 3,9 kW.
- Surface de cuisson utile: 35 x 45 cm, 1 grille de cuisson.
- 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.
- Chauffe de la grille de cuisson par résistances électriques.
- Commutable en 230V/3 50/60 Hz
- Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.
- Appareil pré-équipé pour installation sur soubassement placard, surface d'appui; à travers accessoires sur demandes 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.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- 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. 5,2.
- Cuve en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10, angles largement rayonnés.
- Enchères de Tige de verrouillage du groupe des résistances en position verticale.
- Pare-éclaboussures sur trois côtés en acier inoxydable AISI 304, à géométrie concave pour contenir les éclaboussures et la chaleur.
- Batterie de résistances blindées en INCOLOY.
- Allumage de l'appareil par un interrupteur ON/OFF et contrôle de la température par régulateur d'énergie.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dossier arrière rayonné sur le plan h = 4 cm.
- Pieds en caoutchouc antidérapants h = 2 cm.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou 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.
- Dispositif de sécurité activant le débranchement des résistances quand elles sont en position verticale.
- 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).

- Le produit est conforme au règlement EN 1717 (Protection contre la pollution de l'eau potable et exigences générales pour les dispositifs de prévention de la pollution de retour).
- Degré de protection IPX4.

---

#### Equipement de série

- Brosse pour le nettoyage.

---

#### Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Puissance électrique</i>	3,9 kW
<i>Dimensions</i>	40x72x25 cm	<i>Emballage</i>	46x82x65 cm