0S1GRG

GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD

Elément 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 1 brûleur avec veilleuse thermocouple et allumage piézoélectrique. La cuisson a lieu par irradiant des éléments en céramique chauffés par le brûleur. Soubassement placard ouvert.

Alimentation	Gas	*Épaisseur dessus*	2 mm
Installation produit	avec soubassement		

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.
- 1 zonae de cuisson.
- n. 1 brûleur avec puissance régable de 3,5 à 7 kW.
- Surface de cuisson utile: 35 x 47 cm, 2 grilles 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.
- Grilles de cuisson en fonte avec inclinaison réglable sur 2 niveaux et reversibles pour deux types de marquage différents.
- Chauffe de la grille de cuisson obtenu par irradiation des pierres en céramique réfractaire d'une forme particulière tronquée-conique pour réduire la combustion de graisse fondue pendant la cuisson, chauffées par brûleur à gaz et contenues dans une cage en acier inoxydable AISI 441, éspesor 20/10.
- Soubassement placard ouvert.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds; à travers accessoires sur demandes 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.
- Grille de cuisson, brûleur, cage à pierres et pare-éclaboussures entièrement démontables.
- Pare-éclaboussures sur trois côtés en acier inoxydable AISI 304, à géométrie concave pour contenir les éclaboussures et la chaleur.
- Evacuation des graisses de cuisson facilitée par l'inclinaison de la grille, vers le trou de le dessus frontal. Les graisses sont collectées dans le bac amovible positionné dans le compartiment inférieur, capacité 6,5 litres.
- Tiroir amovible, sur toute la profondeur de la grille, en acier inox, pour recueillir les résidus de cuisson, positionné sous chaque brûleur. Zone de la flamme protégée contre les chutes de graisses de cuisson; facilement démontable sans outils.
- Brûleur à rampe à deux flamme en acier inox.
- Allumage piézoélectrique avec bouton protégé, visibilité frontale des flammes, possibilité d'allumage manuel de la veilleuse par le panneau avant.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dosseret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm, avec chemidée intégrée pour l' évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, equippés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm).
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou 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.

0S1GRG

- 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).

Equipement de série

- Brosse pour le nettoyage.

Options et Accessoires

- Étagère de service pour condiments et aliments crus ou cuits; couvercle du barbecue; accessoire de levage de la grille pour le réglage de l'inclinaison.
- Le soubassement inférieur peut être doté de portes, roues.

Données techniques

Puissance gaz	7 kW	*Dimensions*	40x72x90 cm
Emballage	46x82x130 cm		

GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD

Icon7000 prof.700