

GRIGLIA ELETTRICA

Griglia realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Griglia di cottura in ghisa smaltata con trattamento speciale nanotecnologico per favorire lo scivolamento dei grassi, corredata di paraspruzzi inox e spazzola. Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche ribaltabili. Vasca inferiore con riempimento tramite rubinetto con manopola di regolazione, capacità 5,2 litri (troppopieno).



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Installazione prodotto	Top	Spessore piano	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Griglia idonea alla cottura di carne, pesce, verdure con particolare risultato gastronomico dovuto alla somma degli effetti della cottura per contatto e per irraggiamento.
- Utilizzo dell'apparecchio con acqua sotto il piano di cottura per abbattimento dei fumi e raccolta dei grassi, utile altresì per mantenere il prodotto in cottura più morbido e preservarlo da un eccessivo calo di peso.
- Vasca con riempimento tramite rubinetto con manopola di regolazione e scarico diretto gestito da chiusura con troppopieno.
- n. 1 zona di cottura da 3,9 kW.
- Superficie utile di cottura: 35 x 45 cm, 1 griglia di cottura.
- Griglie di cottura realizzate in ghisa con trattamento superficiale nano-tecnologico che favorisce lo scivolamento del grasso di cottura fino al 8% in più rispetto ai trattamenti standard.
- Riscaldamento della griglia ottenuto tramite resistenze elettriche.
- Commutabile a 230V3 50/60 Hz
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco di potenza.
- Apparecchio predisposto per installazione su vano base, piano di appoggio; con appositi accessori su struttura a ponte e trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Ottimo isolamento termico sul fronte macchina per un maggiore comfort dell'operatore.
- Capacità della vasca fino al troppopieno lt 5,2.
- Vasca in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10, ampi raggi di raccordo.
- Asta di bloccaggio del gruppo resistenze in posizione verticale.
- Paraspruzzi su tre lati in acciaio inox AISI 304, con geometria concava per il contenimento degli spruzzi e del calore.
- Batteria di resistenze corazzate in INCOLOY.
- Accensione apparecchio tramite commutatore di potenza ON/OFF e controllo temperatura tramite regolatore di energia.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm.
- Piedini in gomma antiscivolo h = 2 cm.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza contro il funzionamento a secco.
- Termostato di sicurezza a protezione apparecchio e parti elettriche.
- Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.
- Il prodotto è conforme al regolamento EN 1717 (Protezione contro l'inquinamento di acqua potabile e requisiti generali di



- dispositivi per prevenire l'inquinamento di ritorno).
- Grado di protezione IPX4.

Dotazioni di serie

- Spazzola per la pulizia.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Potenza elettrica</i>	3,9 kW
<i>Dimensioni</i>	40x72x25 cm	<i>Imballo</i>	46x82x65 cm