

GRIGLIA CERAMICA GAS

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 bruciatore, spia pilota termocoppia ed accensione piezo-elettrica. La cottura avviene tramite irraggiamento di elementi in ceramica riscaldati dal bruciatore.



Alimentazione	Gas	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.
- n. 1 bruciatore di potenza regolabile da 3,7 a 7 kW.
- Superficie utile di cottura: 35 x 47 cm, 2 griglie 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.
- Griglie di cottura in ghisa posizionabili su 2 diversi livelli di inclinazione e reversibili per due diversi tipi di marcatura.
- Riscaldamento della griglia ottenuto tramite l'irraggiamento di formelle in ceramica refrattaria, riscaldate da bruciatori a gas, con speciale sagomatura tronco-conica per ridurre l'incendio dei grassi disciolti durante la cottura e contenute in gabbia di acciaio inox AISI441, spessore 20/10.
- 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.
- Griglia di cottura, bruciatore, telaio con formelle, paraspruzzi completamente asportabili.
- Paraspruzzi su tre lati in acciaio inox AISI 304, con geometria concava per il contenimento degli spruzzi e del calore.
- Scarico dei grassi di cottura facilitato dall'inclinazione della griglia, verso il foro sul piano frontale. I grassi sono raccolti nel cassetto estraibile di capacità 1 lt.
- Cassetto estraibile, a tutta profondità della griglia, in acciaio inox, per la raccolta dei residui di cottura, posizionato sotto ogni singolo bruciatore. La zona della fiamma è protetta contro la caduta dei grassi di cottura; smontabile facilmente senza ausilio di attrezzi.
- Bruciatore a due rami di fiamma in acciaio inox.
- Accensione piezoelettrica con cuffia di protezione pulsante, visibilità frontale delle fiamme, possibilità di accensione manuale della spia pilota dal cruscotto frontale.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Piedini in gomma antiscivolo h = 2 cm.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- 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.

Optional e Accessori

- Spazzola per la pulizia.
- Mensola di servizio per condimenti e alimenti crudi o cotti; coperchio barbecue; accessorio alza-griglia per la regolazione dell'inclinazione.

Dati tecnici

<i>Peso netto</i>	40 kg	<i>Peso lordo</i>	50 kg
<i>Potenza gas</i>	7 kW	<i>Dimensioni</i>	40x72x25 cm
<i>Imballo</i>	46x82x65 cm		