

GRIGLIA CERAMICA GAS SU VANO

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 con 2 bruciatori indipendenti con spia pilota termocoppia ed accensione piezo-elettrica. La cottura avviene tramite irraggiamento di elementi in ceramica riscaldati dal bruciatore. Vano integrato inferiore a giorno.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	con vano integrato
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.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- n. 2 bruciatori indipendenti; ciascuno di potenza regolabile da 3,5 a 7 kW.
- Superficie utile di cottura: 70 x 47 cm, 4 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 in acciaio inox AISI441, spessore 20/10.
- Vano integrato inferiore a giorno.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi; con appositi accessori su 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 nella bacinella estraibile posizionata nel vano inferiore, capacità 6,5 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.
- Due bruciatori 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.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antiraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 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



1S1GRG



Alimenti) MOCA.

Dotazioni di serie

- Spazzola per la pulizia.

Optional e Accessori

- Mensola di servizio per condimenti e alimenti crudi o cotti; coperchio barbecue; accessorio alza-griglia per la regolazione dell'inclinazione.
- Vano inferiore accessoriabile con portine, ruote.

Dati tecnici

<i>Peso netto</i>	90 kg	<i>Peso lordo</i>	105 kg
<i>Potenza gas</i>	14 kW	<i>Dimensioni</i>	80x72x90 cm
<i>Imballo</i>	86x82x130 cm		

Icon7000 prof.700
GRIGLIA CERAMICA GAS SU VANO