1T0GRG

GRIGLIA CERAMICA GAS

Griglia gas con formelle in pietra ceramica, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, con piano spessore 30/10. Griglia di cottura in ghisa smaltata con trattamento speciale nanotecnologico per favorire lo scivolamento dei grassi. Riscaldamento con 2 bruciatori indipendenti con spia pilota termocoppia ed accensione elettronica a treno di scintille. La cottura avviene tramite irragiamento di elementi in ceramica riscaldati dal bruciatore. Corredata di paraspruzzi inox e spazzola.

Alimentazione	Gas	*Spessore piano*	3 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. 2 bruciatori; ognuno di potenza regolabile da 4,5 a 9 kW.
- Potenza specifica per dm2 di superficie utile 383 W.
- Griglia di dimensioni 67x70 cm.
- 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 con 2 diverse sezioni.
- 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.
- Griglia di cottura, bruciatore, focolaio e paraspruzzi completamente asportabili.
- Installazione con appositi accessori: su vano base, su piano di appoggio, su struttura a ponte, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scoth Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Griglia di cottura, bruciatore, focolaio e paraspruzzi completamente asportabili.
- Cassetto di raccolta grassi di capacità 1,5 lt.
- Vaschetta per la raccolta dei residui di cottura a tutta profondità posizionata sotto ogni singolo bruciatore. Zona fiamma protetta contro la caduta dei grassi di cottura; smontabili facilmente senza ausilio di attrezzi.
- Zona di raccolta grassi con piano stampato per robustezza e più facile pulizia.
- Accensione elettronica a treno di scintille e possibilità di accensione manuale.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e 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.
- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

- Spazzola per la pulizia.

Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Peso netto*	105 kg

Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it
31/01/2021

1T0GRG

Peso lordo	115 kg	*Potenza elettrica*	0,001 kW
Potenza gas	18 kW	*Dimensioni*	80x92x25 cm
Imballo	102x87x68 cm		

Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it