

GRIGLIA CERAMICA GAS

Griglia gas con formelle in pietra ceramica, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, con piano spessore 20/10. Griglia di cottura in ghisa smaltata con trattamento speciale nanotecnologico per favorire lo scivolamento dei grassi. Riscaldamento con 3 bruciatori indipendenti con spia pilota termocoppia ed accensione elettronica a treno di scintille. La cottura avviene tramite irraggiamento di elementi in ceramica riscaldati dal bruciatore. Corredata di paraspruzzi inox e spazzola.



Alimentazione

Gas

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. 3 bruciatori; ognuno di potenza regolabile da 4,5 a 9 kW.
- Potenza specifica per dm² di superficie utile 383 W.
- Griglia di dimensioni 67x107 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 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch 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.
- 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.

Optional

- Mensola sopraelevata di servizio in filo di acciaio.
- Accessorio alza-griglia per la regolazione dell'inclinazione.

Dati tecnici



2N0GRG



<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<i>Peso netto</i>	130 kg
<i>Peso lordo</i>	150 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,001 kW
<i>Potenza gas</i>	27 kW	<i>Dimensioni</i>	120x92x25 cm
<i>Imballo</i>	125x102x68 cm		

Icon9000 prof.900 - 2 mm
GRIGLIA CERAMICA GAS



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

09/02/2021