0T0GRG

PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA



Parrilla de gas con piedras cerámica, con estructura de acero inox AISI 304, espesor plano 30/10 mm. Rejilla de cocción en fundición esmaltada con tratamiento superficial nanotecnológico que favorece el escurrido de la grasas. Calentamiento con quemador, espía piloto, termopar y encendido eléctronico par tren de chispas. La cocción se pasa por irradiación de las piedras de cerámica calentadas par el quemador. Equipada de anti salpicadura en acero inox y cepillo.

Alimentación	Gas	*Espesor encimera*	3 mm

Características funcionales

- Parrilla apta para la cocción de carne, pescado y verduras permiten lograr excelentes resultados gastronómicos debido al efecto de cocción por contacto y radiación térmica.
- n. 1 quemador con potencia regulable de 4,5 a 9 kW.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 383 W.
- Dimensiones parrilla 67x34 cm.
- Parrillas de cocción de hierro fundido con tratamiento superficial nanotecnológico que aumenta hasta un 8 % el escurrido de la grasa de cocción con respecto a los tratamientos tradicionales.
- Parrillas de cocción de hierro fundido, pueden ser colocadas en 2 niveles diferentes de inclinación y reversible con dos secciones diferentes.
- Calentamiento de la rejilla de apoyo alimentos obtenido mediante la irradiación de piedras cerámicas insertadas en un soporte calentado por quemadores; piedras en especial cerámica refractaria con terminación especial troncocónica para reducir el incendio de las grasas disueltas durante la cocción. Las piedras en cerámica están contenidas en una jaula de acero inoxidable AISI 441, espesor 20/10.
- Parrilla de cocción, quemador, jaula de las piedras y bordes anti-salpicaduras totalmente desmontables.
- Instalaciones a través de accesorios especiales: sobre muebles bases, sobre superficie, en solución en puente, con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 30/10 con acabado Scotch Brite.
- Estructura y panel de mandos de acero inox AISI 304 con acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Parrilla de cocción, quemador, jaula de las piedras y bordes anti-salpicaduras totalmente desmontables.
- Cajon ara recoger grasas capcidad 1 lt.
- Pan para la recogida de los residuos de cocina para toda la profundidad colocado debajo de cada quemador. zona de la llama protegida contra la caída de las grasas para cocinar; fácilmente desmontable sin herramientas.
- Area de recolección de grasas con plano estampado para mayor resistencia y fácil limpieza.
- Encendido electrónico por tren de chispas, encendido manual posible.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Protección de goma debajo de los mandos contra las filtraciones de agua.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal y panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Grado de protección IPX5.

Equipamiento de serie

- Cepillo para la limpieza.

Datos técnicos

0T0GRG

Voltaje	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Peso neto*	40 kg
Peso bruto	45 kg	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	9 kW	*Dimenesiones*	40x92x25 cm
Embalaje	46x102x64 cm		

PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA

Icon9000 prof.900 - 3 mm