1N1GRGT

PARRILLA DE GAS - PIEDRAS CERÁMICA - SOBRE VANO



Parrilla construída en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Rejilla de cocción en fundición esmaltada con tratamiento superficial nanotecnológico que favorece el escurrido de la grasas, equipada de protección anti salpicadura en acero inox y cepillo. Dos quemadores independientes, espía piloto, termopar y encendido eléctronico par tren de chispas. La parrilla de cocción se calienta mediante la radiación de elementos cerámicos calentados por el quemador. Base integrada inferior abierta.

Alimentación	Gas	*Espesor encimera*	2 mm
Instalación producto	con base integrada	*Potencia Gas < 35 kw*	Si

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. 2 quemadores con potencia regulable cada quemador de 4.5 a 9 kW.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 383 W.
- Dimensiones parrilla 67x70 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.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies, sobre bastidor plurimodular; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Optimo aislamiento térmico en la parte frontal del aparato para una mayor confort del operador.
- Protecciones contra salpicaduras en tres lados en acero inoxidable AISI 304, con geometría cóncava para contener salpicaduras y calor.
- Cajon extraíble, para toda la profundidad de la rejilla, de acero inox, para la recogida de los residuos de cocción, colocado debajo de cada quemador. Zona de la llama protegida contra la caída de las grasas de cocción; fácilmente desmontable sin herramientas. Capacidad del cajón extraíble: 1,5 litro.
- Bandeja recolectora de grasa extraíble alojada en el compartimento inferior. Capacidad: 6,5 litros.
- Dos quemadores con dos ramas de llama en acero inox.
- Encendido electrónico por tren de chispas, encendido manual posible.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

1N1GRGT

- 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.

Opcional y Accesorios

- Estante para servir condimentos y alimentos crudos o cocinados; accesorio elevador para parrilla que permite ajustar la inclinación.
- El vano inferior puede ser completado con puertas, con ruedas.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Peso neto*	110 kg
Peso bruto	135 kg	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	18 kW	*Dimenesiones*	80x92x90 cm
Embalaje	86x102x131 cm		

PARRILLA DE GAS - PIEDRAS CERÁMICA - SOBRE VANO

Icon9000 prof.900 - 2 mm