1S1GRE

PARRILLA ELECTRICA 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. Calentamiento por medio de dos baterías independientes de resistencias volcables. Cuba debajo plano, llenado por grifo con mando de ajuste, capacidad 13 lt (rebosadero). Base integrada inferior abierta.

Alimentación	electricidad	*Control Energia*	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia
Espesor encimera	2 mm	*Instalación producto*	con base integrada

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.
- Utilización del aparato con agua debajo del plano de cocción para la eliminación de los humos y la recogida de las grasas, también útil para garantizar una correcta humidificación del producto evitando la disminución del peso del producto.
- Cuba con llenado agua a través del grifo con mando de ajuste y la descarga directa mantenida controlada por cierre con desbordamiento.
- n. 2 zonas de cocción independientes de la potencia nominal de 3,9 kW cada.
- Superficie útil de cocción: 60 x 45 cm, 2 parrillas de cocción.
- 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.
- Calentamiento de la rejilla de cocción por medio de resistencias eléctricas.
- Conmutable a 230V3 50/60 Hz
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.
- Base integrada inferior abierta.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; 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.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- 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.
- Capacità della vasca fino al troppopieno lt 13.
- Cuba realizada en acero inox AISI 304 de 10/10 de espesor, con cantos redondeados.
- Varilla de bloqueo del grupo resistencias en posición vertical.
- Protecciones contra salpicaduras en tres lados en acero inoxidable AISI 304, con geometría cóncava para contener salpicaduras y calor.
- Dos baterías de resistencias acorazadas de INCOLOY.
- Encendido del aparato por commutador de potencia ENCENDIDO/APAGADO y control de temperatura a través del regulador de energía.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm.
- 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

- Termostato de seguridad contra el funcionamiento en seco.
- Termostato de seguridad por protección del aparato y partes resistencias.

1S1GRE

- Dispositivo de seguridad que interrumpe el suministro de la alimentación eléctrica con resistencias en posición vertical.
- 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).
- El producto es conforme al reglamento EN 1717 (Protección contra la contaminación del agua potable y requisitos generales para dispositivos para evitar la contaminación de retorno).
- Grado de protección IPX4.

Equipamiento de serie

- Cepillo para la limpieza.

Accesorios en opción

- El vano inferior puede ser completado con puertas, estructura portabandejas, ruedas.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Potencia electrica*	7,7 kW
Dimenesiones	80x72x90 cm	*Embalaje*	86x82x130 cm

PARRILLA ELECTRICA SOBRE VANO

Icon7000 prof.700