1S1GRG

PARRILLA GAS EN PIEDRA 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. Calentamiento por 2 quemadores independientes con piloto termopar y encendido piezoeléctrico. La cocción se realiza mediante la irradiación de elementos cerámicos calentados por el quemador. Base integrada inferior abierta.

Alimentación	Gas	*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.
- 2 áreas de cocción independiente.
- n. 2 quemadores con potencia regulable de 3,5 a 7 kW.
- Superficie útil de cocción: 70 x 47 cm, 4 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.
- Parrillas de cocción de hierro fundido, pueden ser colocadas en 2 niveles diferentes de inclinación y reversible con dos tipos diferentes de marcado.
- 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.
- 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.
- Parrilla de cocción, quemador, jaula de las piedras y bordes anti-salpicaduras totalmente desmontables.
- Protecciones contra salpicaduras en tres lados en acero inoxidable AISI 304, con geometría cóncava para contener salpicaduras y calor.
- Descarga de la grasa de cocción facilitada por la inclinación de la parrilla hacia el orificio de la superficie frontal. Las grasas se recogen en la bandeja extraíble ubicada en el compartimento inferior, capacidad 6,5 litros.
- 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.
- Dos quemadores con dos ramas de llama en acero inox.
- Encendido piezoeléctrico con protector de botón, visibilidad frontal de las llamas, posibilidad de encendido manual de la llama piloto desde el panel frontal.
- 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
- 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).

Equipamiento de serie
- Cepillo para la limpieza.

Opcional y Accesorios
- Estante de servicio para condimentos y alimentos crudos o cocidos; tapa de barbacoa; Accesorio elevador de rejilla para regular la inclinación.
- El vano inferior puede ser completado con puertas, con ruedas.

Datos técnicos

Peso neto	90 kg	*Peso bruto*	105 kg
Potencia gas	14 kW	*Dimenesiones*	80x72x90 cm
Embalaje	86x82x130 cm		

PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA SOBRE VANO

Icon7000 prof.700