2N0GRE

PARRILLA ELÉCTRICA



Parrilla electrica con estructura de acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Rejilla de cocción en fundición esmaltada con tratamiento superficial nanotecnológico, suministrada con anti salpicadura en acero inox y cepillo. Calentamiento por medio de tres baterías independientes de resistencias volcables. Cuba debajo plano, llenado por grifo con mando de ajuste, capacidad 26 lt (rebosadero). Caja puerta-cubetas sobre el plano capacidad GN (2x 1/6 + 1x 1/3 o 4x 1/6, o 2x 1/3) non suministradas, para especias y salsas. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

Alimentación	electricidad	*Control Energia*	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia
Espesor encimera	2 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.
- 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.
- n. 3 zonas de cocción de la potencia de 5,25 kW cada.
- Potencia específica cada dm^2 de superficie útil 275 W.
- Dimensiones parrilla 62x90 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.
- Cuba con llenado agua a través del grifo con mando de ajuste y la descarga directa mantenida controlada por cierre con desbordamiento.
- Contenedor para bandejas en la derecha, capacidad 4x1/6GN
- Conmutable a 230V3 50/60 Hz
- 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 20/10 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.
- Optimo aislamiento térmico en la parte frontal del aparato para una mayor confort del operador.
- Capacidad cuba hasta el desbordamiento lt 26.
- Parrilla de cocción, bordes anti-salpicaduras totalmente desmontables, grupo resistencias alzable.
- 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

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

2N0GRE

· Cepillo para la limpieza.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Peso neto*	110 kg
Peso bruto	120 kg	*Potencia electrica*	15,75 kW
Dimenesiones	120x92x25 cm	*Embalaje*	126x102x64 cm