2N0GRG

PARRILLA DE GAS - PIEDRAS CERÁMICA



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. Tres 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.

Alimentación	Gas	*Espesor encimera*	2 mm
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. 3 quemadores con potencia regulable cada quemador de 4.5 a 9 kW.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 383 W.
- Dimensiones parrilla 67x107 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 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.
- Parrilla de cocción, quemador, jaula de las piedras y bordes anti-salpicaduras totalmente desmontables.
- Cajon ara recoger grasas capcidad 1,5 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.
- 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.

Opcional y Accesorios

2N0GRG

- Rejilla superior de acero inoxidable redondo.
- Accesorio regulación de la inclinación de la rejilla.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Peso neto*	130 kg
Peso bruto	150 kg	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	27 kW	*Dimenesiones*	120x92x25 cm
Embalaje	126x102x64 cm		