

K4GGDP10

GRIGLIA DIRETTA GAS 1 MODULO



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto tramite un bruciatore dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la potenza **dal massimo al minimo**. **Il bruciatore è a rami multipli**; ogni ramo è protetto dalla colatura dei grassi di cottura da un tegolo in acciaio inossidabile di grosso spessore.

Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Una griglia per la cottura della carne o del pesce fornita **in dotazione**. La griglia ha un telaio in acciaio inossidabile e gli elementi di appoggio del cibo sono in ghisa smaltata RAAF.

Possibilità di effettuare **cotture con umidità** grazie al cassetto per il contenimento dell'acqua, dove confluiscono anche i grassi di cottura per facilitare le operazioni di pulizia. L'acqua migliora la qualità dell'alimento cotto e convoglia i grassi di cottura allo scarico. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati per una facile pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani ?testa a testa? e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm
Profondità: 900 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 135 kg
Volume: 0.99 m³
Potenza gas: 23.00 kW

