

Griglia ad acqua elettrica doppia su mobile chiuso profondità 700 mm

MODELLO: ACQE70/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 700 x H 850 + 150 camino mm

2.007,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 700 mm x H 850 mm + 150 camino
Dim.ni piano cottura	L 720 mm x P 480 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	380-415V 3N 50/60 Hz
Peso	76 Kg
Potenza elettrica totale	12 Kw

Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Alimentazione	Elettrico
Dotazione di serie	Cassetto estraibile raccogligrasso; 4 griglie reversibili in ghisa per carne/pesce di larghezza 180 mm
Tipologia piano di cottura	su mobile
Serie griglia	700 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Griglia ad acqua elettrica doppia, allestita su mobile chiuso con profondità 700 mm.

La **griglia ad acqua, allestita su mobile chiuso**, è un apparecchio a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi, adatto alla cottura di verdure, carni o pesce; grazie all'evaporazione dell'acqua consente anche la cottura di cibi delicati.

La grigliae ad acqua può essere installata singolarmente o unita ad altre unità della stessa gamma; l'apparecchiatura non è adatta all'incasso.

L'apparecchio ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX** ed è dotato sui tre lati di **alzatina paraspruzzi in acciaio inox AISI304,** per permettere una cottura in tutta sicurezza. Il **piano di cottura** è realizzato **in acciaio inox AISI 304** con **spessore 15/10**.

La **griglia di cottura**, **in ghisa, è reversibile** così da poter ottenere la miglior cottura a seconda dell'alimento da cuocere: **inclinata** per preparazioni di carni grasse e per far defluire i grassi di cottura, oppure **orizzontale** per la cottura di pesce e verdure con elementi a profilo circolare.

La cottura degli alimenti deve avvenire direttamente a contatto con la griglia, senza l'utilizzo di pentole o tegami.

L'apparecchiatura è di semplice utilizzo e il **riscaldamento elettrico** è ottenuto con resistenze corazzate incoloy posizionate sotto la griglia di cottura; l'accensione dell'apparecchio avviene tramite **manopola di comando** del termostato con le seguenti posizioni di utilizzo: spento, temperatura minima e temperatura massima.

I grassi di cottura che cadono dalla griglia di cottura e passano attraverso il braciere vengono raccolti da un apposito **cassetto estraibile raccogligrassi**; si consiglia di versare 2-3 cm di acqua nel cassetto di raccolta grassi per facilitare la pulizia e ottenere una cottura migliore.

Si consiglia di pulire quotidianamente le superfici esterne in acciaio, la superficie delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura con un panno o prodotti non abrasivi.

Svuotare e pulire periodicamente il cassetto raccogli grassi.

DOTAZIONE DI SERIE:

- CASSETTO ESTRAIBILE RACCOGLIGRASSO;

- 4 GRIGLIE REVERSIBILI IN GHISA PER CARNE/PESCE DI LARGHEZZA 180 mm.

ALCUNI UTILI CONSIGLI:

Le **griglie di cottura** del macchinario sono **realizzate in ghisa**.

La ghisa per sua natura può dare inizio a ruggine nei punti dove va a contatto con l'acqua che rimane in superficie.

Ma queste apparecchiature nascono per la cottura grassa, vedi carne, che le porta ad impregnarsi di olio alimentare che le porta ad autoproteggersi.

Se poi a fine giornata si pulisce la superficie con acqua, è necessario:

1. asciugare le griglie di cottura con un breve funzionamento delle resistenze,

2. lubrificarle poi con dell’olio alimentare.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA