



Griglia ad acqua elettrica doppia su mobile chiuso profondità 900 mm

MODELLO: ACQE90/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 + 150 camino mm

2.617,00 € + IVA

 Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm + 150 camino
Dimensioni piano di cottura	L 720 mm x P 640 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	380-415V 3N 50/60 Hz
Peso	112 Kg

Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Alimentazione	Elettrico
Dotazione di serie	Cassetto estraibile raccogligrassi; 4 griglie reversibili in ghisa per carne/pesce di larghezza 180 mm
Tipologia piano di cottura	su mobile
Serie griglia	900 mm

Descrizione

Griglia elettrica ad acqua professionale su vano chiuso – AISI 304, 15 kW

La **griglia elettrica ad acqua professionale su vano chiuso** è progettata per la ristorazione professionale, cucine di ristoranti, hotel, gastronomie e attività che necessitano di una cottura precisa, uniforme e versatile di carni, pesce e verdure. La **struttura è realizzata in acciaio inox, con piano di lavoro in AISI 304 spessore 20/10**, per garantire robustezza, igiene e facilità di pulizia.

La **griglia di cottura reversibile in tondino inox** permette di scegliere due configurazioni in base all'alimento da preparare. La posizione inclinata, con elementi in contatto da 5 mm e canalina per il deflusso dei grassi, è particolarmente indicata per la cottura di carni grasse. La posizione orizzontale, con elementi circolari, è invece ideale per pesce e verdure.

Il sistema di cottura ad acqua dispone di un cassetto raccogli grassi e contenimento dell'acqua posizionato sotto le resistenze, mentre la canalina frontale estraibile facilita la raccolta dei grassi di cottura. Le **due zone di cottura indipendenti** consentono di gestire separatamente la potenza e la temperatura, ottimizzando i consumi e la produttività in cucina.

Il riscaldamento è affidato a **resistenze corazzate Incoloy** posizionate sotto la griglia e controllate tramite termostato, con lampada spia per segnalare l'attivazione del sistema di riscaldamento. Le manopole di comando a labirinto riducono la penetrazione dell'acqua durante le operazioni di pulizia.

La dotazione comprende **alzatina paraschizzi posteriore e laterale**, piedini regolabili in altezza in acciaio inox e predisposizione per l'unione di testa, caratteristica utile per creare composizioni modulari di attrezzature professionali.

Caratteristiche principali

- Struttura su vano chiuso Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox
- Piano in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10
- Griglia reversibile in tondino inox
- Configurazione inclinata per carni grasse
- Configurazione orizzontale per pesce e verdure
- Due zone di cottura indipendenti
- Resistenze corazzate Incoloy
- Cassetto per raccolta grassi e contenimento acqua
- Canalina frontale raccogli grassi estraibile
- Alzatina paraschizzi posteriore e laterale
- Manopole di comando a labirinto
- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox
- Predisposizione per unione di testa
- Grado di protezione IPX5

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto