

Cottura modulare linea Snack Griglia a pietra lavica top - 700 mm

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



285774 (SGG700)

Griglia a gas pietra lavica, top

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione in acciaio AISI 304. con bordi arrotondati.

Alzatina paraspruzzi su tre lati.

Griglia di cottura a golosa in acciaio inox regolabile in altezza, divisa in due parti con riscaldamento separato a gas tramite strato di pietra lavica in dotazione.

Drenaggio dei grassi anteriore e cassetto estraibile di raccolta.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

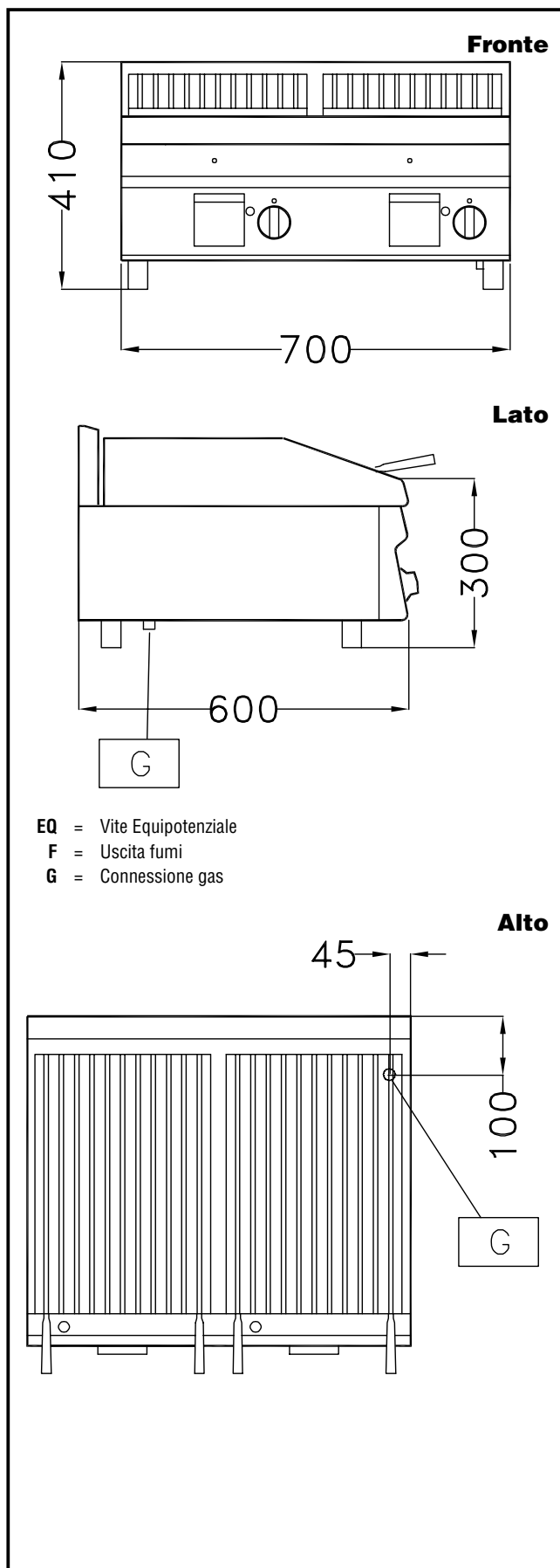
- L'unità può essere posizionata sopra a un tavolo o su una base armadiata.
- Supporto pietra lavica removibile con maniglie.
- Accensione piezoelettrica e controlli separati per ogni mezzo modulo.
- Riscaldamento attraverso bruciatori a gas in acciaio inox dotati di dispositivo antispegnimento.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Griglie in acciaio inox regolabili.

Costruzione

- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox stampato in pezzo unico.

Accessori opzionali

- Profilo di giunzione PNC 285798
- Griglia specifica per il pesce PNC 285803



Gas

Potenza gas:

285774 (SGG700)

40908 Btu/ora
(12 kW)

Connessione gas:

1/2"

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 700 mm

Dimensioni esterne, altezza: 300 mm

Dimensioni esterne, profondità: 600 mm

Peso imballo: 51 kg

Altezza imballo: 620 mm

Larghezza imballo: 760 mm

Profondità imballo: 700 mm

Volume imballo: 0.33 m³

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di minimo 100 mm deve essere interposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.