GRIGLIA ELETTRICA
mod. GHN 55 R

DESCRIZIONE

Griglia elettrica professionale ideale per ristoranti, hotel e attività Horeca, progettata per garantire una cottura rapida e uniforme di carne, pesce, verdure e panini. Unisce la praticità e la sicurezza dell'alimentazione elettrica a una robusta struttura in acciaio inox, offrendo un controllo preciso della temperatura tramite termostato regolabile e un comodo vassoio raccogli-grassi estraibile per la massima igiene.



CARATTERISTICHE TECNICHE

CATEGORIA	GRIGLIA ELETTRICA / FRY TOP DA BANCO
DIMENSIONI ESTERNE (LxPxH)	554x432x224 mm
DIMENSIONI PIASTRA (LxP)	545x348 mm
DIMENSIONI IMBALLO (LxPxH)	620x530x320 mm
SPESSORE TELAIO	LATO BORDO 3 mm
SPESSORE BORDO SCOLATURA	2 mm
SPESSORE PIASTRA	8 mm
PESO NETTO / LORDO	24/29,2 kg
POTENZA	3000 W/220-240 V/50-60 HZ
SPINA	SI' - SCHUKO
SPIA LUMINOSA	RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA
CONTROLLO TEMPERATURA	MANUALE
TERMOSTATO RESET	MANUALE
TERMOSTATO DI LAVORO	PERFORMANTE
TERMOSTATO DI SICUREZZA	PERFORMANTE
INTERVALLO DI TEMPERATURA	+50°C - +300°C
MATERIALE TELAIO	ACCIAIO INOX AISI 304
MATERIALE FONDO PIASTRA	ACCIAIO INOX
MATERIALE PIANO COTTURA	ACCIAIO CROMATO
SISTEMA DI SCARICO GRASSI	CASSETTO RACCOGLI-GRASSI INTEGRATO ED ESTRAIBILE
PIASTRA	RIGATA

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE:

- **Spia verde:** indica la presenza di alimentazione elettrica.
- **Spia arancione:** indica l'attivazione delle resistenze

Cod. GRI01833

SOGGETTO A MODIFICHE TECNICHE
IT REV. 01/26