GRIGLIA ELETTRICA
mod. GHN 75 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)	734x475x240 mm
DIMENSIONI PIASTRA (LxP)	725x397x10 mm
DIMENSIONI IMBALLO (LxPxH)	820X570X320 mm
SPESSORE TELAIO	LATO BORDO 2,90 mm
SPESSORE BORDO SCOLATURA	2,30 mm
SPESSORE PIASTRA	7,4 mm
PESO NETTO / LORDO	35 / 41 kg
POTENZA	4400 W/220-240 V/50 HZ
SPINA	NO - CAVO
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. GRI01834

SOGGETTO A MODIFICHE TECNICHE
IT REV. 01/26