# GRIGLIA ELETTRICA
# mod. GHN 75 L

**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)** | 734x475x225 mm |
| **DIMENSIONI PIASTRA (LxP)** | 720x398x10 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** | 38 kg / 44 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** | LISCIA |

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE:

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

Cod. GRI01901

SOGGETTO A MODIFICHE TECNICHE
IT REV. 01/26