

SCHEDA TECNICA GRIGLIA DIRETTA A GAS SERIE 700 SU VANO ARMADIATO E VASCA RACCOGLI GRASSI - QUCINO MOD. Q454



Griglia diretta a gas serie 700 passo 400

• Struttura inox su vano armadiato e piano di cottura in acciaio Aisi 430, rispondente alle normative MOCA sui componenti a contatto con gli alimenti • Dotata di una vasca con troppo pieno per la migliore pulizia nel minor tempo • Il carico può rimanere aperto a filo d'acqua per reintegrare quella evaporata oppure a flusso più consistente per mantenere l'acqua pulita dai grassi e sufficientemente fredda da non evaporare • Tutte le versioni hanno un range di temperatura da 220° a 380°C • Nel caso di carni di spessore alto o particolarmente grasse, o comunque dove la cottura deve mantenere idratato il prodotto (filetto/fiorentina), è consigliabile utilizzare l'allestimento griglia diretta a 220°/250°C. Si garantisce così una cottura uniforme e senza combustioni • Il sistema diretto massimizza la produzione di vapore che, oltre ad idratare, se vengono aggiunte essenze nella vasca, ne aromatizzano la grigliata • Cruscotto comandi incassato per una migliore protezione • Portine ad anta con calamita • A richiesta kit coperchio speciale, per ridurre tempi di lavoro e calo-peso ("effetto forno") ed ottenere maggiore igienicità ed uniformità di temperatura.

	Caratteristiche – features		
z Y	Dimensioni – (cm) L - P – H Dimensions (cm) L - P – H	80x70x85	
kg	Peso netto – (Kg.) Net weight – (Kg.)	85	
	Capacità (cm) Capacity – (cm)	73x46	
15	Potenza totale kw/gas Total power input kw/gas	18	

Optionals			
Piano di cottura fry top liscio AISI 430 Cooking surface smooth fry top			
Piano di cottura fry top rigato AISI 430 Cooking surface ribbed fry top			
	chio speciale 1 modulo (Q1972) d-kit (Q1972)		







Part. camino

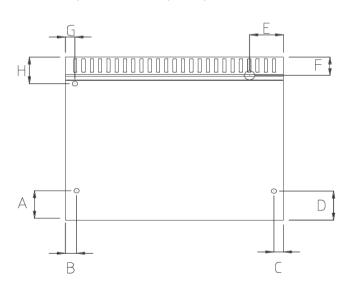
Part. cruscotto con comandi



Kit opzionali coperchi speciali



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze:



Codice	Alimentazione (gas)	Carico acqua	Scarico liquidi
	M 1/2" - A x B	F 1/2" - C x D	M 1,5" - E x F
Q454	205 x 30	30 x 260	140 x 80