

## K7EGD05VV

GRIGLIA DIRETTA ELETTRICA 1/2 MODULO + VANO APERTO



### DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto tramite **resistenze con guaina in AISI 304**, che lavorano in aria e sono idonee alle temperature cui sono sottoposte (400°C). Il carico termico delle resistenze è tale da consentire lo **scambio termico solo verso l'alimento** per migliorare la cottura e il risparmio energetico. Termostato di sicurezza a riarmo automatico a protezione degli elementi riscaldanti. Regolatore di energia che regola la frequenza di funzionamento ON-OFF delle resistenze. La posizione di funzionamento continuo al massimo è utile nel processo di pulizia, poiché induce la pirolisi dei grassi depositati sulle resistenze.

**Vasca rimovibile** di contenimento dell'acqua in AISI 304 con stampaggio a freddo e dotata foro di scarico. L'acqua migliora la qualità dell'alimento cotto e convoglia i grassi di cottura allo scarico.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con **bacinella Gastronorm 1/1 GN estraibile** con spigoli arrotondati per una facile pulizia.

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Accessori disponibili **su richiesta**.



## SPECIFICHE TECNICHE

**Larghezza:** 400 mm

**Profondità:** 700 mm

**Altezza:** 850 mm

**Peso:** 48 kg

**Volume:** 0.45 m<sup>3</sup>

**Potenza elettrica:** 4.10 kW

