

K7EGD10TT

GRIGLIA DIRETTA ELETTRICA 1 MODULO



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.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm

Profondità: 700 mm

Altezza: 250 mm

Peso: 55 kg

Volume: 0.38 m³

Potenza elettrica: 8.20 kW

