

Contact grill

Il Contact grill é dotato di un gruppo di resistenze elettriche AISI 304 alimentate a sezione ovale per una cottura diretta. Bacinella GN 1/1 per il modello da 400 e GN 2/1 per il modello da 800 con funzione di umidificatore e raccolta grassi amovibile per le operazioni di pulizia. Temperatura controllata tramite regolatore di energia. Il gruppo resistenze è montato su un supporto basculante, mantenuto in posizione di lavoro o di pulizia da un perno di bloccaggio. La pulizia della superficie di cottura avviene per effetto pirolisi con l'ausilio di un rastrello opportunamente sagomato sulla geometria delle resistenze.



The Contact grill cooker is fitted with a set of heating elements with an oval section for direct cooking made with AISI 304 designed for food use. GN 1/1 tray for the 400 model and GN 2/1 tray for the 800 model with humidifier function and removable fat tray for cleaning purposes. Temperature controlled with energy regulating device. The set of heating elements is installed on a tilt support and held into place in either their working or cleaning position with a locking pin. The cooking surface is cleaned by means of pyrolysis with the support of a rake specially designed to fit with the design of the heating elements.

Der Contact grill besitzt eine Gruppe elektrischer Heizwiderstände aus nahrungsmittelgeeignetem AISI 304 mit ovalem Querschnitt für eine Zubereitung ohne Behälter. Behälter GN 1/1 für das Modell 400 und GN 2/1 für das Modell 800, mit Befeuchtungsfunktion und mit für die Reinigung herausziehbarer Fettfangschale. Temperaturkontrolle mittels Energieregler. Die Gruppe der Heizwiderstände ist auf einer Schwinghalterung montiert und wird von einem Sperrbolzen in der Arbeits- oder Reinigungsposition gehalten. Die Reinigung der Kochfläche erfolgt durch Pyrolyse unter Zuhilfenahme einer Reinigungsbürste, deren Form den Heizwiderständen angepasst ist.

Le "Contact grill" est équipé d'un groupe de résistances électriques AISI 304 alimentaire à section ovale pour cuisson directe. Cuvette GN 1/1 pour le modèle de 400 et GN 2/1 pour le modèle de 800 avec fonction d'humidificateur et collecte des graisses amovible pour les opérations de nettoyage. Température contrôlée au moyen de régulateur d'énergie. Le groupe de résistances est monté sur un support basculant, est maintenu en position de travail ou de nettoyage par un pivot de blocage. Le nettoyage de la surface de cuisson se produit par effet pyrolyse à l'aide d'un grattoir spécialement modelé sur la géométrie des résistances.

El "Contact grill" posee un grupo de resistencias eléctricas AISI 304 alimentarias de sección oval para la cocción directa. Bandeja GN 1/1 para el modelo de 400 y GN 2/1 para el modelo de 800 con función de humidificador y recolección de grasas amovible para las operaciones de limpieza. Temperatura controlada mediante regulador de energía. El grupo resistencias está instalado sobre un soporte basculante, es mantenido en posición de trabajo o de limpieza por un pasador de bloqueo. La limpieza de la superficie de cocción se verifica por efecto pirolisis con el auxilio de un rastrollo oportunamente perfilado en la geometría de las resistencias.



		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni griglia Grill rack dim. Grillfläche Abm. Dim. de la grille Dim. parilla	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
		mm	mm	Kw el.	v/-/Hz
	6NCW/E400	400x600x295	274x440	4.08	400 V 3N
	6NCW/E800	800x600x295	540x440	8.16	400 V 3N