



Parrilla de agua a gas sobre armario cerrado de 700 mm de profundidad

MODELO: ACQG70/40

Dimensiones externas

L 400 x P 730 x A 850 + 150 chimenea mm

1.618,00 € + IVA



Producción en 15/20 días

Dimensiones externas	L 400 mm x P 730 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Medidas de la placa de cocción	L 320 mm x P 480 mm
Peso	81 Kg
Potencia total del gas	7,5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 1 zona de cocción

Fuente de energía	Gas
Equipamiento de serie	Cajón de recogida de grasa e x traíble; 2 parrillas reversibles de hierro fundido de 160 mm de ancho para carne/pescado
Tipo de placa de cocción	de sobremueble
Serie rejilla	700 mm

Descripción

Parrilla de agua a gas sobre armario cerrado, profundidad 700 mm.

La parrilla de agua, montada sobre un mueble cerrado, es un aparato profesional para bares, restaurantes y hoteles, adecuado para cocinar verduras, carne o pescado; gracias a la evaporación del agua también permite cocinar alimentos delicados.

La parrilla de agua puede instalarse individualmente o combinada con otras unidades de la misma gama; el aparato no es apto para su instalación empotrada.

El aparato tiene una robusta **estructura externa de acero inoxidable** y está equipado en tres lados con **peto contra salpicaduras de acero inoxidable AISI304**, para permitir una cocción segura. La **superficie de cocción** es de **acero inoxidable AISI 304 de 15/10 de grosor**.

La parrilla de cocción de hierro fundido es reversible para obtener la mejor cocción en función de los alimentos que se vayan a cocinar: **inclinada** para preparar carnes grasas y dejar escurrir la grasa de cocción, u **horizontal** para cocinar pescado y verduras con elementos de perfil circular.

Los alimentos deben cocinarse directamente en contacto con la parrilla, sin utilizar ollas o sartenes.

El aparato es fácil de usar y el **calentamiento por gas** se realiza mediante un quemador de acero situado bajo la parrilla de cocción; el aparato

se enciende mediante un **mando de control** del grifo con las siguientes posiciones: apagado, encendido del piloto, llama mínima y llama máxima.

Las grasas de cocción que caen de la parrilla de cocción y pasan por el brasero se recogen en un **cajón especial de recogida de grasas extraíble**; es aconsejable verter 20-30 mm de agua en el cajón de recogida de grasas para facilitar la limpieza y obtener una mejor cocción.

Se aconseja limpiar diariamente las superficies exteriores de acero, la superficie de las cubetas de cocción y la superficie de las placas de cocción con un paño o productos no abrasivos.

Vacíe y limpie periódicamente el cajón de recogida de grasas.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- CAJÓN DE RECOGIDA DE GRASA EXTRAÍBLE:

- 2 PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO REVERSIBLES PARA CARNE/PESCADO L 160 mm.

ALGUNOS CONSEJOS ÚTILES:

Las **rejillas de cocción** de la máquina son **de hierro fundido**.

El hierro fundido, por su propia naturaleza, puede empezar a oxidarse en los puntos en los que entra en contacto con el agua que queda en la superficie.

Pero estos aparatos están diseñados para cocinar alimentos grasos, como la carne, lo que hace que se impregnen de aceite de cocina, protegiéndose así.

Si luego se limpia la superficie con agua al final del día, es necesario:

1. Secar las rejillas de cocción haciendo funcionar por poco tiempo las resistencias,
2. Luego engrasarlas con aceite de cocina.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL