



Parrilla eléctrica doble de agua sobre mueble cerrado, prof. 900 mm

MODELO: ACQE90/80

Dimensiones externas

L 800 x P 900 x H 870 + 150 camino mm

2.931,00 € + IVA

 **Producción en 15/20 días**



Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm + 150 camino
Medidas de la placa de cocción	L 720 mm x P 640 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz
Peso	112 Kg

Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Fuente de energía	Eléctrico
Equipamiento de serie	Cajón de recogida de grasa e x traíble; 4 parrillas de hierro fundido reversibles de L 180 mm para carne/pescado
Tipo de placa de cocción	con mueble
Serie parrilla	900 mm

Descripción

Parrilla eléctrica profesional de agua sobre mueble cerrado – AISI 304, 15 kW

La **parrilla eléctrica profesional de agua sobre mueble cerrado** está diseñada para la restauración profesional, cocinas de restaurantes, hoteles, establecimientos de gastronomía y negocios que necesitan una cocción precisa, uniforme y versátil de carnes, pescados y verduras. La **estructura está fabricada en acero inoxidable, con superficie de trabajo en AISI 304 de 20/10 de espesor**, garantizando robustez, higiene y facilidad de limpieza.

La **parrilla de cocción reversible de varilla de acero inoxidable** permite elegir entre dos configuraciones según el alimento que se vaya a preparar. La posición inclinada, con elementos en contacto de 5 mm y canal para el drenaje de las grasas, está especialmente indicada para la cocción de carnes grasas. La posición horizontal, con elementos circulares, es ideal para pescados y verduras.

El sistema de cocción con agua dispone de un **cajón para la recogida de grasas y contención del agua**, situado debajo de las resistencias, mientras que el canal frontal extraíble facilita la recogida de las grasas de cocción. Las **dos zonas de cocción independientes** permiten regular por separado la potencia y la temperatura, optimizando el consumo y la productividad en la cocina.

El calentamiento se realiza mediante **resistencias blindadas Incoloy** situadas debajo de la parrilla y controladas mediante termostato, con

piloto indicador para señalar la activación del sistema de calentamiento. Los mandos de control con sistema de laberinto reducen la entrada de agua durante las operaciones de limpieza.

El equipamiento incluye **respaldo antisalpicaduras posterior y lateral**, patas regulables en altura de acero inoxidable y predisposición para unión en línea, una característica útil para crear composiciones modulares de equipamiento profesional.

Características principales

- Estructura sobre mueble cerrado, con laterales, fondo y respaldo en acero inoxidable
- Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10
- Parrilla reversible de varilla de acero inoxidable
- Configuración inclinada para carnes grasas
- Configuración horizontal para pescados y verduras
- Dos zonas de cocción independientes
- Resistencias blindadas Incoloy
- Cajón para recogida de grasas y contención de agua
- Canal frontal extraíble para recogida de grasas
- Respaldo antisalpicaduras posterior y lateral
- Mandos de control con sistema de laberinto
- Patas regulables en altura de acero inoxidable
- Predisposición para unión en línea
- Grado de protección IPX5

?? Para ofrecerle siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos; por ello, el aspecto del producto podría diferir ligeramente del mostrado en las fotografías.