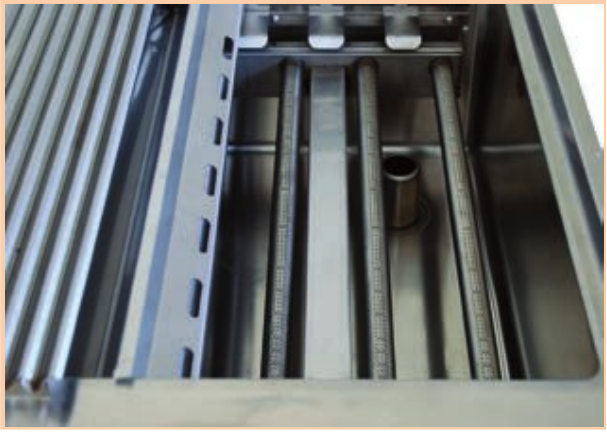
Combi Grill + griglia diretta a gas

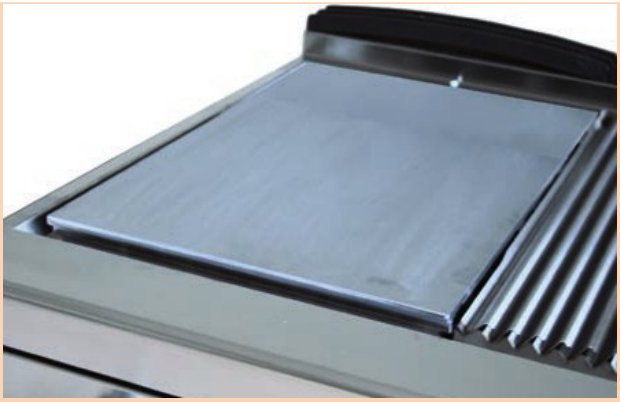
7CGG2AV – 9CGG2AV

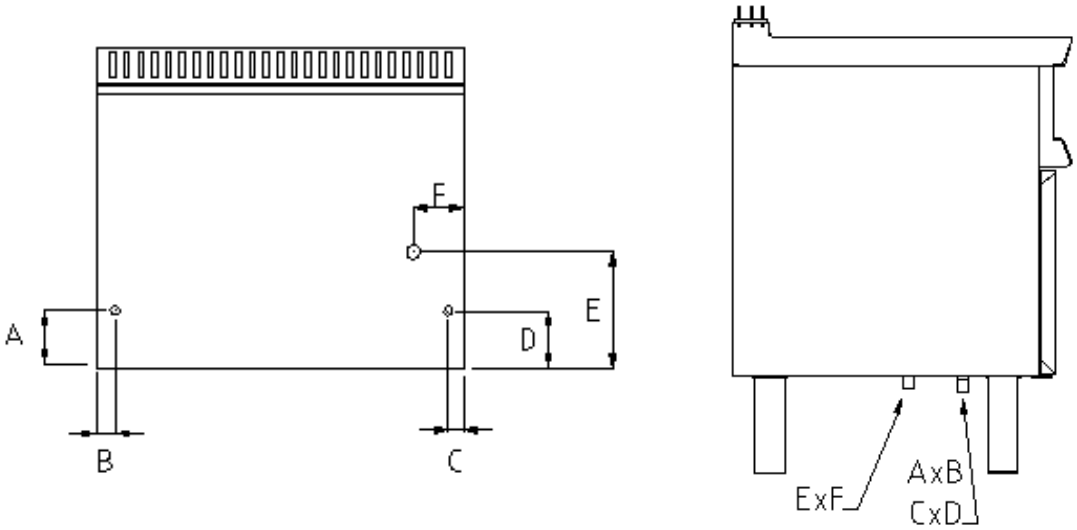
Gas direct grill direct

• È dotato di una vasca con troppo pieno per la migliore pulizia nel minor tempo.
• Il carico può rimanere aperto a filo d'acqua per reintegrare quella evaporata oppure a flusso più consistente per mantenere l'acqua pulita dai grassi e sufficientemente fredda da non evaporare.
• È configurabile in 4 funzioni semplicemente "appoggiando" gli accessori sopra al piano cottura senza la necessità di una predisposizione dalla fabbrica.
• Gli accessori possono essere acquistati separatamente.
• Le funzioni sono:
> Griglia a scambio diretto
> Piastra > Brasiera
• Tutte le versioni hanno un range di temperatura da 220° a 380°C.
• Nel caso di carni di spessore alto o particolarmente grasse, è consigliabile utilizzare l'allestimento griglia diretta a 220°/250°C. Si garantisce così una cottura uniforme e senza combustioni.

• Is equipped with a basin having a safety valve to avoid overflowing so that you can clean in the minimum time.
• Water flow can remain open in order to always top levels replacing evaporating water or else water flow can be set in order to keep water clean from fats and cold enough not to evaporate.
• Can be set to 4 functions by simply "positioning" the accessories on the cooking top with no need for pre-preparation by the factory.
• Accessories can be bought separately.
• Functions are:
> Grill with direct exchange
> Fry top > Brasserie pan
• All versions have temperature levels going from 220° to 380°C.
• For thick or very fat meat, it is advisable to use the settings called direct grill at 220°/250°C. Uniform cooking with no combustions is guaranteed.







Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

GRIGLIA DIRETTA A GAS SU BASE ARMADIATA A GIORNO CON VASCA RACCOGLI GRASSI, PIANO COTTURA UNIVERSALE
GAS DIRECT GRILL ON OPEN CUPBOARD BASE WITH FAT COLLECTION TANK, COOKING SURFACE UNIVERSAL

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE M 1/2" - A x B POWER	CARICO ACQUA F 1/2" - C x D WATER LOAD	SCARICO LIQUIDI M 1/5" - E x F WATER LOAD
7CGG2AV	205 X 30	30 X 260	140 X 80
9CGG2AV	205 X 30	30 X 260	140 X 80

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW	KW TOT	CAPACITA'
7CGG2AV	450x700x900	9x1	9	365x460
9CGG2AV	450x700x900	12,5x1	12,5	365x660

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
7PCL	PIANO DI COTTURA FRY TOP LISCIO AISI 430 PER PROF. 700 COOKING SURFACE SMOOTH FRY TOP DEEP 700
9PCL	PIANO DI COTTURA FRY TOP LISCIO AISI 430 PER PROF. 900 COOKING SURFACE SMOOTH FRY TOP DEEP 900
7PCR	PIANO DI COTTURA FRY TOP RIGATO AISI 430 PER PROF. 700 COOKING SURFACE RIBBED FRY TOP DEEP 700
9PCR	PIANO DI COTTURA FRY TOP RIGATO AISI 430 PER PROF. 900 COOKING SURFACE RIBBED FRY TOP DEEP 900
7AB.450	SUPPLEMENTO ANTA MM 450 / DOOR SUPPLEMENT MM 450
SMIC	SUPPLEMENT 1 MANIGLIA ACCIAIO INOSSIDABILE VERNICIATA COLORE BLU SCURO SUPPLEMENT 1 STAINLESS STEEL HANDLE PAINTED DARK BLUE COLOR
7 BRAS	PENTOLA BRASIERA PER PROF. 700 MODULO SINGOLO
9 BRAS	PENTOLA BRASIERA PER PROF. 900 MODULO SINGOLO

A RICHIESTA È REALIZZABILE CON BACINELLA ESTRAIBILE, SENZA CARICO/SCARICO ACQUA
A RICHIESTA DISPONIBILE ACCESSORIO PIETRA LAVICA