

Combi Grill + griglia diretta a gas MACCHEF

MCGG2V - MCGG4V - MCGG6V
MACCHEF Gas direct grill



- 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

> Griglia pietra lavica

> 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.



Corrimano frontale: utensili sempre a portata

Front handrail: tools always at hand



- 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 prepreparation by the factory.
- Accessories can be bought separately.

Functions are:

> Grill with direct exchange

> Grill with lava stone

> 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.



Ripiano superiore: più spazio, più ordine

Top shelf: more space, more order



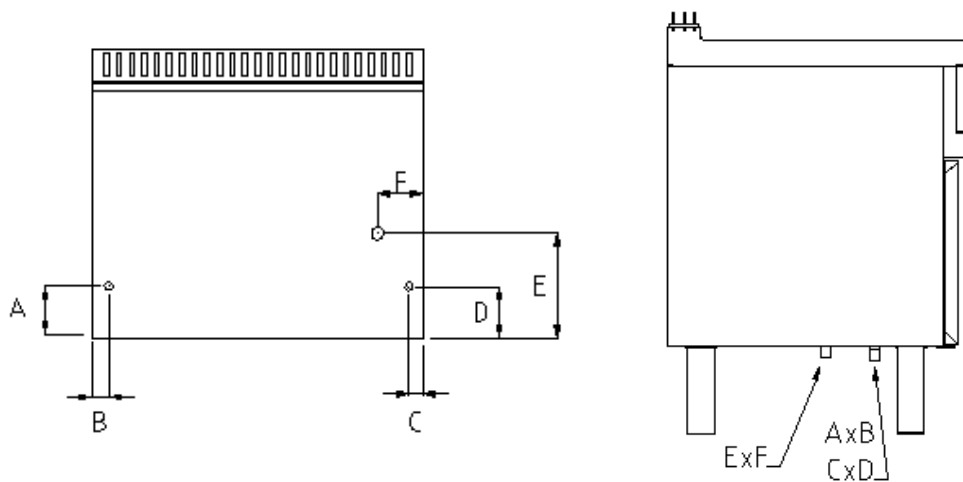
Piani sagomati in acciaio inox: cottura uniforme, massima sicurezza e pulizia

Shaped stainless steel worktops: uniform cooking, maximum safety and cleanliness(optional)



Coperchi incernierati: cottura veloce e uniforme, con risparmio energetico

Hinged lids: fast and even cooking, energysaving



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

GRIGLIA DIRETTA A GAS SU BASE ARMADIATA A GIORNO, PIANO COTTURA UNIVERSALE DOTATE DI SOVRASTRUTTURA SUPERIORE CON TUBI DI APPOGGIO ESTRAIBILI, COPERCHIO INCERNIERATO E CORRIMANO

GAS DIRECT GRILL ON OPEN CUPBOARD BASE, COOKING SURFACE UNIVERSAL EQUIPPED WITH AN UPPER STRUCTURE WITH EXTRACTABLE SUPPORTING TUBES, LID HINGE SIDE AND RAIL

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
MCGG2V	205 X 30	30 X 260	140 X 80
MCGG4V	205 X 30	30 X 260	140 X 80
MCGG6V	205 X 30	30 X 260	140 X 80

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW	KW TOT	CAPACITA'
MCGG2V	520x900x900	12,5x1	12,5	410x660
MCGG4V	900x900x900	12,5x2	25	830x660
MCGG6V	1350x900x900	12,5x3	37,5	1245x660

ATTENZIONE! TUTTI I CODICI SOTTOELENCATI SONO VALUTATI PER MODULO SINGOLO.

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
PCL	PIANO DI COTTURA FRY TOP LISCIO / COOKING SURFACE SMOOTH FRY TOP
PCR	PIANO DI COTTURA FRY TOP RIGATO / COOKING SURFACE RIBBED FRY TOP
AB.520	ANTA A BATTENTE MM 520 DX O SX / HINGED DOORS
7AB.450	SUPPLEMENTO ANTA MM 450 / DOOR SUPPLEMENT MM 450
BRAS	PENTOLA BRASIERA MODULO SINGOLO
9.45GRT	GRATICOLA MM 600X186 1/2 MODULO PROF. 900 PASSO 450 / GRATE
7GRT	GRATICOLA MM 400X350 1 MODULO PROF. 700 / GRATE
9SPD	SPIEDONE ACCIAIO INOX MM 795 PER PROF. 900 / BIG SKEWER

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