

# Combi Grill + griglia diretta a gas da banco

TGG2V

Gas single 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.



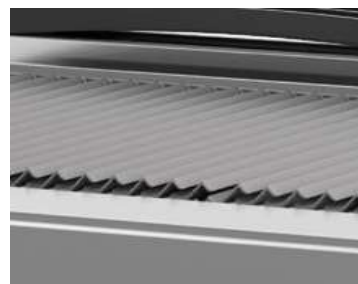
## GRIGLIA PIETRA LAVICA

(DISPONIBILE A RICHIESTA)

- Questo allestimento è utilizzato per la cottura alla griglia tradizionale con pietra lavica.
- Raggiunto il regime permette di mantenere una temperatura costante e uniforme per pentole, pentolini, ...



- 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.



## GRIGLIA DIRETTA

- Questo allestimento è indicato per le carni grasse o comunque dove la cottura deve mantenere idratato il prodotto (filetto/fiorentina).
- Il sistema diretto massimizza la produzione di vapore che, oltre ad idratare, se aggiunte delle essenze nella vasca, aromatizza la grigliata.



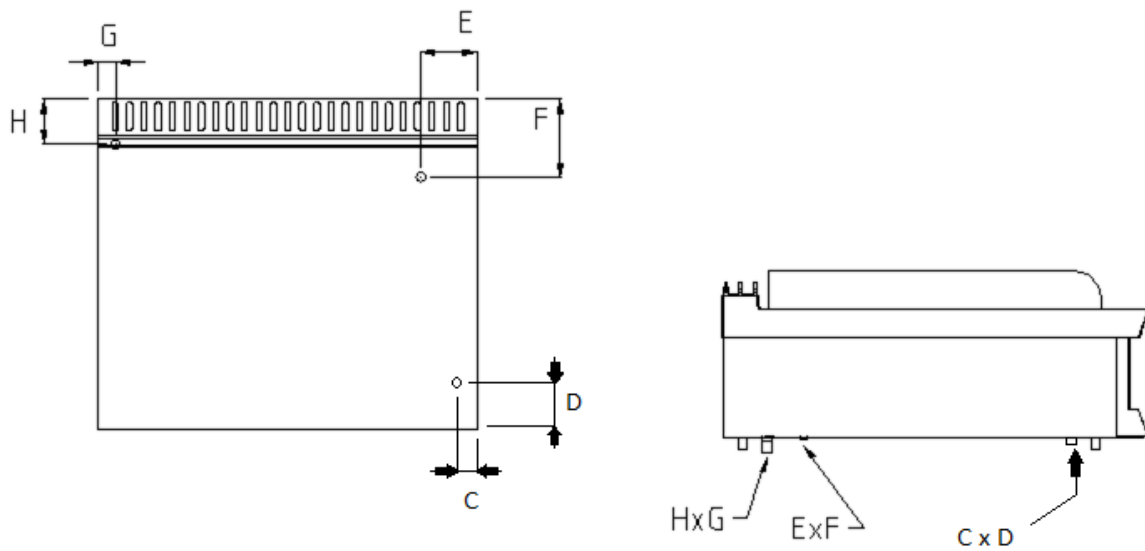
## FRY TOP

- Questo allestimento consente una distribuzione ottimale e uniforme della temperatura.
- È indicata per tutte le cotture alla piastra, che può essere liscia o rigata.
- Ideale per verdure e pesce delicato, per tigelle e piadine.
- Alla massima potenza raggiunge i 380°C e questo la rende utilizzabile anche come tutta piastra per pentole, pentolini, ...



## BRASIERA

- Questo allestimento permette di fare cotture di diverso genere: risotti, sughi, padellate di carne e verdure, ...



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

**GRIGLIA DIRETTA A GAS SU PIANO COTTURA UNIVERSALE  
GAS DIRECT GRILL UNIVERSAL COOKING SURFACE**

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE M 1/2" - H x G POWER	CARICO ACQUA F 1/2" - C x D WATER LOAD	SCARICO LIQUIDI M 1/5" - E x F WATER LOAD
TGG2V	80 X 20	30 X 260	150 X 270

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW	KW TOT	CAPACITA'	TIPO
TGG2V	520x900x420	12,5x1	12,5	415x660	a1\b21

**ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES**

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
<b>PCL</b>	PIANO DI COTTURA FRY TOP LISCIO AISI 430 / COOKING SURFACE SMOOTH FRY TOP
<b>PCR</b>	PIANO DI COTTURA FRY TOP RIGATO AISI 430 / COOKING SURFACE RIBBED FRY TOP
<b>BRAS</b>	PENTOLA BRASIERA MODULO SINGOLO

A RICHIESTA DISPONIBILE ACCESSORIO PIETRA LAVICA