

## STAZIONE GRILL

Moderna ed elegante la stazione Grill Roband è disponibile da 6 o 8 panini.

La gamma Roband è un punto di riferimento per le griglie ad uso commerciale.

L'unità è molto versatile e griglia rapidamente panini e focacce ma anche carne, pollame e pesce.

Possiede elementi incorporati direttamente in lastre di alluminio pressofuso ad alta pressione.

La superficie di cottura produce un trasferimento di calore estremamente efficiente garantendo cibo cucinato rapidamente mantenendo anche la naturale colorazione degli alimenti.

La stazione Grill Roband è davvero un must-have per caffè, take away, paninoteche e ovunque sia necessaria la tostatura e/o la griglia.

Piastra superiore aperta e sicura per un facile accesso al cibo



Piastra superiore sempre posizionata sopra la piastra inferiore



Vaschetta per il grasso rimovibile



Riparo da spruzzi alto

Selettore piastra superiore&inferiore o solo inferiore

Termostato

Timer

### CARATTERISTICHE

- Capacità sei o otto panini
- cottura in alluminio pressofuso ad alta pressione. trasferimento di calore direzionale
- Termostato di precisione per il controllo temperatura di cottura
- Distribuzione della temperatura su ogni piatto e tra le piastre superiore e inferiore
- Possibilità di passare tra piastra superiore e inferiore O funzionamento solo piastra inferiore in un'unica operazione
- Una piastra superiore contro-bilanciato e una maniglia ad arco rende estremamente semplice l'utilizzo del Grill
- Il carico e scarico del prodotto è facile anche con una mano sola, la piastra superiore in grado di restare aperto a un angolo di circa 45 °
- Un limitatore di carico riduce il peso della piastra superiore sugli alimenti.

- Guardia alta di apertura con la piastra superiore sempre posizionata su piastra di fondo garantendo al grasso e alle briciole di cadere sulla piastra inferiore
- Vaschetta di raccolta del grasso e le briciole ben posizionata per una facile rimozione e pulizia
- Risparmio di spazio grazie all'eliminazione di un cavo posteriore ingombrante
- Pannello di controllo ad angolo per una chiara visibilità delle impostazioni
- Timer da 5 minuti con campanello d'allarme
- Opzionale il rivestimento antiaderente
- Distanziali disponibili separatamente
- optional PTFE foglio rimovibile che mantiene le piastre Pulite e impedisce attaccare il cibo
- drenaggio grasso rifiuti lato opzionale (modello GC6 o GC8)

## STAZIONE GRILL

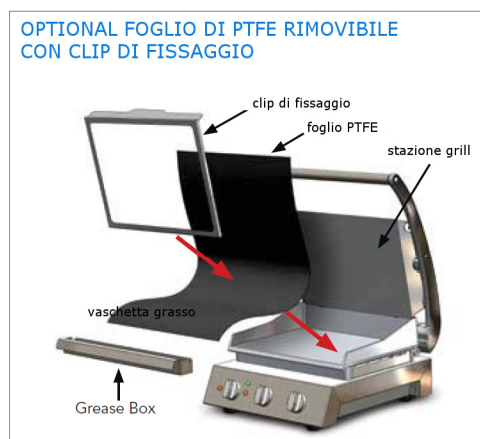
### CARATTERISTICHE

MODELLO	n° FETTE	PIASTRA SUPERIORE	POTENZA Watt	CORRENTE Amps	DIMENSIONI (l x p x a) mm	DIMENSIONI PIASTRA INFERIORE (l x p) mm
GSA610R	6	Rigata	2200	9.6	435 x 490 x 220	375 x 275
GSA815R	8	Rigata	2990	13	560 x 490 x 220	500 x 275

Nota: Tutte le piastre inferiori sono lisce. Il timer non pregiudica in alcun modo il termostato di regolazione. Altezza massima quando totalmente aperto: 580 mm.

### OPTIONAL

Modello stazione Grill	Codice clip di fissaggio	Codice fogli PTFE	Canale scarico laterale grasso
GSA610R	RC6	PGS605 (pacco da 5pz) PGS610 (pacco da 10pz)	GC6
GSA815R	RC8	PGS605 (pacco da 5pz) PGS610 (pacco da 10pz)	GC8



### DIMENSIONI - TUTTI I MODELLI

