

GRILL MARKER - G14

Grigliatrice a ciclo continuo



GRIGLIARE IN MODO SANO E RAZIONALE

La cottura alla griglia può sembrare un'operazione semplice e di facile esecuzione, tuttavia, in pratica, presenta aspetti produttivi, organolettici ed economici da considerare attentamente. Oggi questi aspetti sono risolti da **Grill Marker**, la grigliatrice a ciclo continuo capace di marcare perfettamente, da ambo i lati e in un solo passaggio, grandi quantità di verdure, carne, pesce, tofu e altri alimenti.

Basta appoggiare il prodotto sul nastro trasportatore e **Grill Marker** provvederà ad avviarlo, a velocità regolabile e pertanto più adeguata, tra i rulli grigliatori, per poi scaricarlo dal nastro direttamente in teglia.

Un'operazione che richiede un controllo preciso del processo di grigliatura. Infatti, tramite la programmazione sul PLC del quadro comandi, è possibile inserire tempi e temperature, facendo sì che **Grill Marker** adegui la velocità del nastro a quella più ottimale per il prodotto e il suo spessore.

Ma non solo: **Grill Marker** evita ai cibi il contatto con i fumi di combustione, nonché la formazione di residui carboniosi sul prodotto.

Grill Marker garantisce ciò che con un tradizionale fry-top è impossibile ottenere: omogeneità di grigliatura, risparmio di manodopera, consumi ridotti, grandi produzioni in minimo spazio, minima produzione di fumane. Grill Marker è un nuovo modo di grigliare, più sano e più razionale, ideale per cucine centralizzate, gastronomie e industrie alimentari.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



GRIGLIATURA PERFETTA SU ENTRAMBI I LATI

Grill Marker è la grigliatrice a gas che marca contemporaneamente su entrambi i lati il prodotto grazie alla sua esclusiva tecnologia composta da due rulli in bronzo, adatti al contatto con alimenti, che raggiungono la giusta temperatura in pochi minuti con il minimo dispendio di energia.

Il risultato è una grigliatura sana e sicura, grazie all'innovativo sistema di riscaldamento indiretto a gas dei rulli marcatori, che evita la formazione di sostanze dannose per la salute (PHAs), poiché impedisce ai fumi di combustione di entrare in contatto con il prodotto. E non solo: la temperatura di grigliatura è regolata con precisione dal PLC, in modo da evitare la formazione di residui carboniosi sul prodotto. Inoltre, il PLC può memorizzare i programmi di grigliatura.

CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

- Telaio in tubolare e costruzione in acciaio inox 18/10 satinato
- Funzionamento a gas (Gpl o Metano) indiretto con bruciatori ad accensione elettronica
- Rulli marcatori in bronzo, adatti al contatto con alimenti, azionati da motoriduttore
- Nastro in acciaio inox 18/10 azionato da motoriduttore
- Larghezza nastro di carico prodotto 680 mm
- Quadro comandi su braccio mobile
- Macchina dotata di piedini regolabili per il livellamento

FUNZIONALI

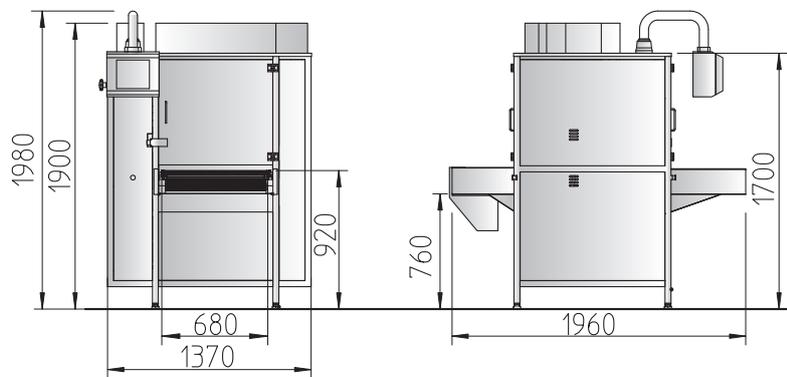
- Capacità di produzione da 100 a 300 kg/ora a seconda del tipo di prodotto
- Quadro comandi dotato di PLC touch screen per inserimento e memorizzazione programmi di grigliatura
- Velocità regolabile del nastro di alimentazione e dei rulli marcatori
- Dispositivo di regolazione della distanza dei rulli da 3 a 50mm con scala graduata

Dati tecnici

Allacciamento elettrico:	1 kW-V 230/400.3.50+N+T
Allacciamento gas:	1"
Potenza bruciatori:	30 kW
Altezza piano di carico prodotto:	920 mm
Peso della macchina:	600 Kg



DISEGNI TECNICI GRILL MARKER



Riproduzione vietata anche parziale - Luglio - 2019



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME
ARMONIZZATE E DOTATE DI
MARCATURA CE.

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITÀ
CERTIFICATO UNI ENI ISO 9001