



PGR15



PGR1



PGR2

## PIASTRE COTTURA IN GHISA RIGATE SOPRA/SOTTO COOKING PLATES IN CASTED IRON RIBBED UNDER/OVER

Costruzione in acciaio inossidabile, con piano di cottura rigato in ghisa. La piastra superiore è autobilanciata e garantisce una chiusura sempre perfetta. Ideale per la cottura alla piastra di carne, pesce, uova, toast, panini, ecc.

### COTTURA

Il piano di cottura rigato permette una trasmissione del calore migliore e garantisce minori dispersioni termiche. Pronta alla cottura in soli 15 minuti, raggiunta la temperatura il calore viene mantenuto per maggior tempo e, quindi, la macchina risulta essere sempre pronta.

### ACCESSORI

In dotazione la spazzola in ferro per la pulizia e la vaschetta raccogli grasso, semplice da montare e da pulire.

### SICUREZZA

Temperatura regolabile da 70 a 300°C. Fornite di termostato di sicurezza e due circuiti elettrici separati (PGR2).

### PULIZIA

La struttura della macchina è progettata per prevenire infiltrazioni dannose per il sistema di riscaldamento.

Made in stainless steel with lined cast iron cooking plates. The upper plate is auto balanced than it always allows a perfect closing. Ideal for grill cooking of meat, fish, egg, toast, rolls ecc.

### COOKING

The lined cooking plate allows a better heat transmission and ensures less thermic loose. It is ready to cook only in 15 minutes, and when it reaches the temperature, it keep in the heat for much more time and the grill is always ready.

### ACCESSORIES

An iron brush for plate cleaning is issued. The oil collect tray is simple to set up and to clean.

### SAFETY

The temperature is adjustable from 70 to 300°C. The machines have a safety thermostat and two separate electrical circuits (PGR2).

### CLEANING

The structure of the machine is designed to prevent seepages that can be harmful for heating system.

### Normative Directives

2006/42/CE Macchine Machinery  
2006/95/CE Bassa tensione Low voltage  
2004/108/CE Compatibilità elettromagnetica  
Electromagnetic compatibility  
CEE 89/109 Igiene Hygiene  
2002/95/CE RoHS RoHS

CARATTERISTICHE ELETTRICHE	ELECTRICAL SPECIFICATIONS	PGR1	PGR2	PGR15
Tensione funzionamento V	Operating voltage V	230	230	230
Frequenza Hz	Frequency Hz	50	50	50
Potenza assorbita W	Absorbed Power W	1.800	1.800+1.800	2.200
Corrente assorbita A	Demanded current A	7,8	7,8+7,8	9,6
Temperatura massima °C	Maximum Temperature °C	300	300	300
Termostato regolatore n°	Regulating thermostat n.	1	1+1	1
Termostato a riarmo man. n°	Manual reset thermostat n.	1	1+1	1
Resistenza inf./sup. n°	Upper/lower resistor n.	1+1	2+1	1+1

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI	DIMENSIONAL SPECIFICATIONS	PGR1	PGR2	PGR15
Larghezza mm	Width mm	290	570	410
Profondità mm	Depth mm	300	300	300
Altezza mm	Height mm	190	190	190
Larghezza piastra inf. mm	Lower hotplate width mm	240	500	360
Profondità piastra inf. mm	Lower hotplate depth mm	230	230	230
Larghezza piastra sup. mm	Upper hotplate width mm	210	210	340
Profondità piastra sup. mm	Upper hotplate depth mm	215	215	215
Peso netto kg	Net weight kg	14,5	30,5	20,0