Higrill

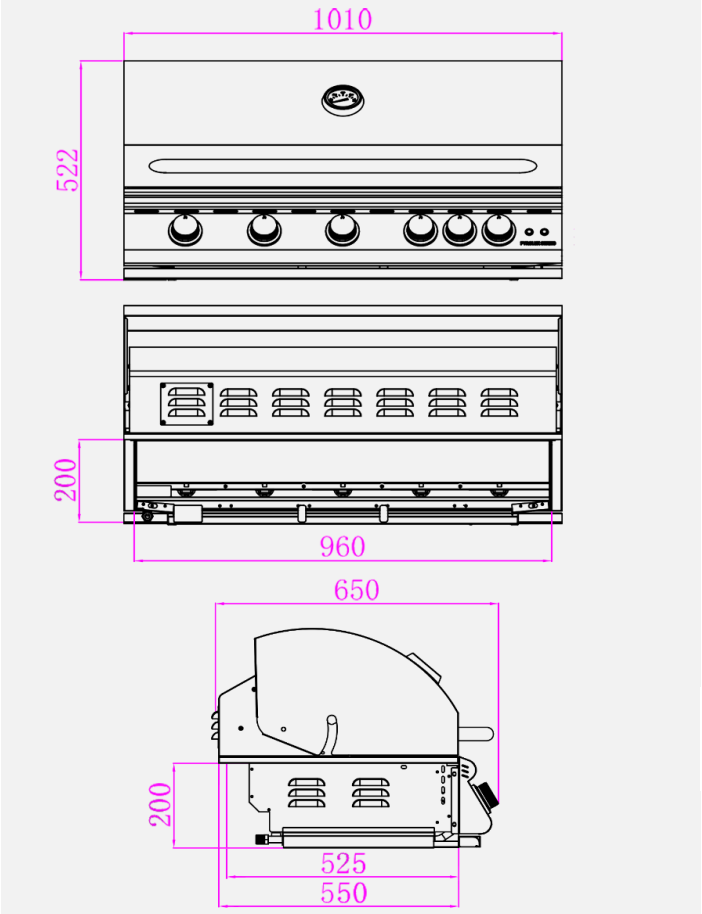
PARRILLA A GAS DE 6 QUEMADORES - 101 CM (HÍBRIDA)

Marca: HIGRILL

Modelo: PYROLUX 411



DIBUJO PLANIMÉTRICO



CARATERÍSTICAS TÉCNICAS:

Tipo: Parrilla a gas built-in (para empotrar)
Tipo de gas: GLP (se puede convertir a GN)
Área de cocción: 96 x 46 cm
Material: Acero inoxidale 304
Dimensiones:
- Largo total (de frente): 101 cm
- Largo para embutir en nicho: 96 cm
- Profundidad total: 65 cm
- Profundidad para embutir en nicho: 52.5 cm
- Alto total: 52.2 cm
- Alto para embutir: 20 cm

Dimensiones Mínimas de Nicho:
Ver plano "DETALLE DE NICHO Y PASES PARA CONEXIONES"
- 97 x 52.5 x 21 cm (largo x profundidad x alto)

Quemadores:
- 4 quemadores trapezoidales con deflector.
- 1 quemador cerámico (sellador).
- 1 quemador infrarrojo posterior.

Potencia (BTU):
- Q. trapezoidal: 14000 BTU x 4 (Total: 56000 BTU)
- Q. cerámico (sellador): 20000 BTU
- Q. infrarrojo posterior: 15300 BTU

Potencia (Kw):
- Q. trapezoidal: 4.1 Kw x 4 (Total: 16.4 Kw)
- Q. cerámico (sellador): 5.86 Kw
- Q. infrarrojo posterior: 4.48 Kw

Presión de Gas (mbar):
- Gas Butano / Gas Propano: 28-30 mbar / 37 mbar

Diámentro de Inyectores (mm):
- Q. trapezoidales: 0.92mm
- Q. cerámico (sellador) / Q. infrarrojo posterior: 0.98mm

Consumo de Gas (g/h):
- 1950 g/h (con los 6 quemadores trabajando al máximo)

Diametro de rejilla:
- 10mm (hexagonal)

Ignición:
- Piezoeléctrico

Peso:
- 72 Kg aprox.

DESCRIPCIÓN

- Cuerpo robusto y duradero en acero inoxidable 304, muy resistente al oxido y al paso del tiempo.
- Tapa curva doble capa de acero inoxidable para mayor retención y durabilidad con elegante manija curva.
- Rejillas principales hexagonales de acero inoxidable 304 heavy duty (espesor 10 mm).
- Rejilla de segundo nivel de acero inox. 304 heavy duty (espesor 5 mm).
- Perillas retroiluminadas con iluminación LED SENTINEL -Sutil pero elegante iluminación azul que cambia a rojo para visualizar si el gas esta siendo liberado

EQUIPADO CON

- Sellador integrado dentro de la cabina de la parrilla para sellar carnes de manera práctica y óptima.
- Quemador infrarrojo posterior para dorar y caramelizar en rostizador giratorio.
- Deflectores de acero inoxidable que protegen a los quemadores de la caída de grasas y ayuda a distribuir el calor en toda el área de cocción.
- Separadores entre quemadores para canalizar e independizar el calor emitido por cada quemador.
- Termómetro en tapa e iluminación interior halógena.
- Bandeja extraíble de limpieza para grasa y aceite.

ADVERTENCIA

- Usar únicamente gas con válvula reguladora para baja presión, el mismo que se utiliza para cocinas domésticas.
- No apagar el carbón vertiendo agua, esto podría causar torceduras en la estructura de acero por contraste de temperatura.

CONTACTO:
ventas@higrill.pe / 999662022
soporte@higrill.pe / 913588966

PAGINA WEB:
www.higrill.pe