

IMPORT



HISPANIA S.L.

GRILL MARKER - G14

GRILL MARCADOR DE CICLO CONTINUO



MARCAR A LA PARRILLA DE FORMA SANA Y RACIONALIZADA

Marcar a la parrilla puede parecer un procedimiento fácil y sin complicaciones, pero en la práctica implica varios problemas relacionados con la producción, las características sensoriales de los alimentos y los factores económicos que requieren una atención cuidadosa. Hoy en día, estos problemas los resuelve **G14**, la **máquina de marcado continuo** a la parrilla que puede marcar grandes cantidades de verduras, carne, pescado, tofu y otros alimentos, perfectamente, por ambos lados y en una sola pasada. El usuario simplemente coloca el producto en la cinta transportadora y **G14** lo lleva, a velocidad ajustable (es decir, la velocidad correcta en todo momento) entre los rodillos de marcado, antes de descargarlo de la cinta directamente a la bandeja.

Una operación que requiere un control preciso del proceso de marcado. De hecho, los tiempos y temperaturas se pueden insertar programando el panel de control del PLC, de modo que **G14** ajusta la velocidad de la cinta a la más óptima para el producto y su espesor.

Pero no sólo eso: con **G14**, evita que los alimentos entren en contacto con los humos de combustión, y que se queme en la superficie, lo que impide la formación de residuos nocivos para la salud. En otras palabras, **G14** garantiza lo que ninguna fry-top tradicional puede proporcionar: marcas de parrilla uniformes, ahorro de mano de obra y energía, altos rendimientos en un espacio reducido y mínima formación de humos. **G14** es una forma nueva, más sana y racional de marcar a la parrilla, ideal para cocinas centralizadas, charcuterías gastronómicas e industrias alimentarias.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



GRILL MARKER - G14 Grill Marcador de Ciclo Continuo

MARCADO PERFECTO EN AMBOS LADOS

G14 es el grill marcador a gas que marca el producto que marca simultáneamente en ambos lados el producto gracias a su exclusiva tecnología compuesta por dos rodillos en bronce, aptos para el contacto con alimentos, que alcanzan la temperatura adecuada en pocos minutos con el menor gasto de energía, que se calientan a la temperatura adecuada en pocos minutos, con un mínimo gasto energético.

El resultado es un marcaje a la parrilla saludable y seguro, gracias al innovador sistema de rodillos de marcaje con calentamiento indirecto por gas, que evita la formación de sustancias nocivas para la salud (PHA), ya que evita que los humos de combustión entren en contacto con el producto. Y, no solo eso, la temperatura de marcado de la parrilla está regulada con precisión por el PLC para garantizar que el producto no se carbonice. Además, el PLC puede guardar los programas de marcado de parrilla.

CARACTERÍSTICAS

CONSTRUCTIVAS

- Chasis tubular y construcción en acero inoxidable 18/10 satinado
- Calefacción de gas indirecto (GLP o gas natural), con encendido electrónico del quemador
- Rodillos marcadores en bronce, aptos para el contacto con alimentos, accionados por motor-reductor
- Cinta en acero inox 18/10 accionados por motor-reductor
- Anchura de la cinta de carga producto 680 mm
- Cuadro de mandos con brazo móvil
- Máquina equipada con patas ajustables para nivelar

FUNCIONALES

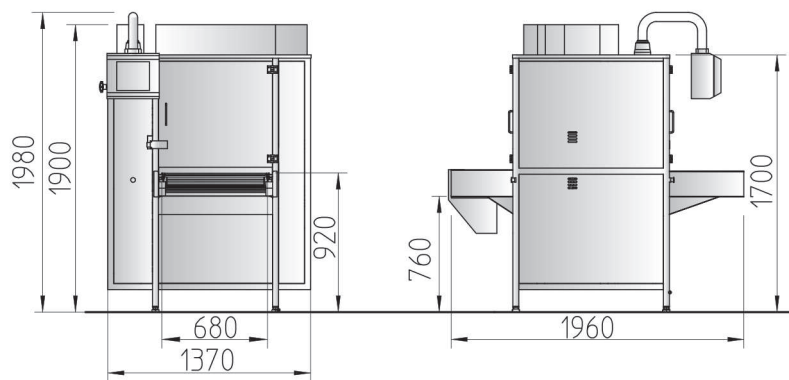
- Capacidad de producción de 100 a 300 kg/hora dependiendo del tipo de producto
- Cuadro de mandos equipado con PLC touch screen para introducción y almacenamiento de programas de marcado
- Velocidad ajustable de la cinta transportadora y de los rodillos marcadores
- Dispositivo de ajuste de la distancia (altura) entre los rodillos de 3 a 50 mm con escala graduada

Datos técnicos

Conexión eléctrica:	1kW V230/400.3.50+N+T
Conexión gas:	1"
Potencia quemador:	30kW
Altura plano de carga producto:	920 mm
Peso de la máquina:	600 Kg



DISEÑO TÉCNICO



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.