

SKU: GW80

Fimar

Griglia combi acqua Modello GW80 alimentazione a Metano(kit GPL incluso)



Descrizione

Griglia combi ad acqua Fimar GW80 a gas metano

La **griglia combi ad acqua Fimar GW80 alimentata a metano** è progettata per la cottura naturale di carne, pesce, verdure e altri alimenti alla griglia, con particolare attenzione al comfort di lavoro e alla riduzione di fumi e odori. I grassi di cottura cadono direttamente nel contenitore dell'acqua, rendendo più semplice la pulizia della macchina e migliorando la qualità dell'aria in cucina.

È la soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, rosticcerie e pub che vogliono una griglia professionale di dimensioni importanti ma compatta in larghezza, con piano di cottura in acciaio inox e gestione integrata dei liquidi di cottura, senza rinunciare al sapore tipico della griglia.

Vantaggi della griglia combi ad acqua

Il sistema **combi ad acqua** consente di cuocere in modo più naturale: i grassi e i succhi rilasciati dagli alimenti cadono nella vasca piena d'acqua sottostante, riducendo la formazione di fumo e la carbonizzazione dei residui sulla superficie calda. Questo si traduce in un ambiente di lavoro più confortevole e in una macchina più facile da mantenere pulita.

Quando necessario, la griglia può essere utilizzata anche senza acqua, offrendo maggiore flessibilità

in base al tipo di preparazione o alle preferenze dell'operatore. La struttura in acciaio inox garantisce resistenza, igiene e semplicità di pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti.

Caratteristiche costruttive principali

La griglia GW80 è realizzata con componenti pensati per un utilizzo professionale quotidiano:

- Griglia in acciaio inox con vasca ad acqua sottostante per la raccolta dei grassi di cottura.
- Alimentazione a metano con kit GPL incluso, per adattare facilmente la macchina all'impianto del locale.
- Accensione con piezoelettrico per un avvio rapido e sicuro, senza utilizzo di fiamme libere.
- Fiamma pilota per mantenere pronto l'impianto di combustione.
- Valvola di sicurezza a termocoppia per un controllo affidabile dell'erogazione gas.
- Due bruciatori a gas dimensionati per garantire una distribuzione uniforme del calore sul piano.
- Accessorio opzionale: porta frontale per trasformare il vano inferiore in mobile chiuso.

Specifiche tecniche griglia combi ad acqua GW80

Di seguito le principali **specifiche tecniche** della griglia combi ad acqua Fimar GW80:

- Alimentazione: a gas metano, in dotazione kit GPL.
- Potenza: 18 kW.
- Calorie: 15.477 Kcal/h.
- Consumo metano G20: 1,42 m³/h.
- Consumo metano G25: 1,90 m³/h.
- Consumo GPL G30/G31: 1,42 kg/h.
- Allacciamento gas: 1/2" G.
- Numero bruciatori: 2.
- Accensione: 2 piezoelettrici.
- Dimensioni piano di cottura: 708 x 500 mm.
- Peso: 85 kg.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per offrire una superficie di cottura ampia con mobile integrato in uno spazio compatto:

- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 104 cm.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Easy.

Perché scegliere la griglia combi ad acqua Fimar GW80

La **griglia combi ad acqua Fimar GW80** è una soluzione indicata per le cucine che vogliono una griglia a gas compatta in larghezza ma con piano di cottura profondo, gestione avanzata dei grassi tramite vasca ad acqua e possibilità di conversione a GPL. Il sistema ad acqua riduce fumi e odori, migliora il comfort di lavoro e facilita la pulizia.

È particolarmente adatta a ristoranti, gastronomie, rosticcerie e locali che propongono carne, pesce

e verdure alla griglia e cercano un’attrezzatura robusta, funzionale e semplice da mantenere, in grado di coniugare qualità di cottura, praticità d’uso e attenzione all’ambiente di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	104
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	80
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 800 mm