

## GRILL IRON STONE



IS 1

IS 2

IS 3

IS 4

### Caractéristiques

#### Grille supérieure

Grille en fonte composée de modules lisses (standard) de 150 mm pour la cuisson de poisson et de viande maigre, et de modules rainurés (option) pour les aliments riches en graisse.

#### Grille inférieure et génératrice de chaleur

Les grills **IRON STONE** sont dotés de modules en fonte de 125 x 425 mm d'environ 5,3 kg, et de 17 pyramides d'une seule pièce qui ont pour fonction non seulement d'accumuler et de répartir la chaleur, mais aussi de générer de la fumée lorsque la graisse qui goutte des aliments entre en contact avec elles.

Ce système présente de multiples avantages. La fonte possède en effet un indice de porosité bien moins élevé que la pierre volcanique, la céramique ou les briquettes, et est beaucoup plus durable et robuste que ces matériaux, particulièrement fragiles. Ces modules sont faciles à démonter et leur lavage s'effectue à l'aide de détergents neutres dégraissants.

Grâce à ce système, la fumée et les flammes générées par la graisse qui tombe sur les pyramides est réduite à la quantité strictement nécessaire pour donner aux aliments leur saveur grillée. Le reste de la graisse tombe directement dans le tiroir collecteur de graisses.

#### Brûleurs

Les brûleurs en acier inoxydable coulé, d'une puissance respective de 9 kW, permettent d'obtenir un rendement optimal grâce à l'épaisseur des parois et aux flammes horizontales produites sur chacun des côtés. Les flammes sont protégées par une plaque en acier inoxydable.

Chaque zone mesure 30 cm et est dotée d'une vanne et de deux brûleurs d'une puissance totale de 18 kW.

#### Vannes de régulation

Les vannes sont montées sur la partie avant, dans une zone séparée des flammes pour éviter toute surchauffe. La régulation s'effectue par le biais d'un thermocouple et d'une flamme témoin à allumage manuel.

#### Déflexeur de chaleur

Le déflexeur démontable en acier inoxydable situé sous le brûleur empêche la chaleur de se propager vers le bas et permet ainsi de récupérer plus de chaleur en haut.

#### Tiroir collecteur de graisses

Les grills sont équipés d'un ou de plusieurs tiroirs collecteurs de graisses, selon le modèle. Vous pouvez y verser une faible quantité d'eau pour générer un peu d'humidité et faciliter leur nettoyage.



## Caractéristiques techniques

<b>NODÉLES</b>	<b>IS 1</b>	<b>IS 2</b>	<b>IS 3</b>	<b>IS 4</b>
<b>Dimensions externes</b>	380x620x330	635x620x330	890x620x330	1145x620x330
<b>Zone util de cuisson</b>	255x425	515x425	765x425	1025x425
<b>Nombre de grills</b>	2	4	6	8
<b>Nombre de brûleurs</b>	2	4	6	8

\* largeur, hauteur, profondeur

