

# Tutto in uno

MODUL GRILL® è la soluzione ideale per chi vuole ottenere cotture perfette, ripetibili e programmabili in grandi quantità e in tempi certi.

MODUL GRILL® può essere utilizzato per la cottura di molteplici tipologie di cibi, carni rosse, carni bianche, porchette, selvaggina, pesce, verdure, polenta, e tanto altro.

Grazie ai telai di cottura intercambiabili con grande facilità si possono soddisfare le più svariate esigenze.

Il pannello di controllo consente una programmazione personalizzata in modo da ottenere sempre la cottura desiderata.



## il primo grill automatico programmabile brevettato Made in Italy

MODUL GRILL® è progettato e costruito massimizzando l'affidabilità meccanica e la gestione dei parametri, Temperatura e Tempo, per ottenere cotture con qualità ottimali.

Massima affidabilità nella ripetizione dei cicli di cottura scelti. Ripetibilità e Qualità sono un punto di forza di MODUL GRILL®.

Per informazioni su Noleggio e Vendita

[www.modulgrill.it](http://www.modulgrill.it) - [info@modulgrill.it](mailto:info@modulgrill.it)



MODUL GRILL® S.R.L.  
Sede legale: Via Piave, 6/A - 35043 Monselice (PD) - [info@modulgrill.it](mailto:info@modulgrill.it)



il primo grill automatico programmabile  
brevettato Made in Italy

# Uno per tutto



# Griglie per carni, verdure, pesce. Fornibili anche telai per Spiedo e Girarrosto.

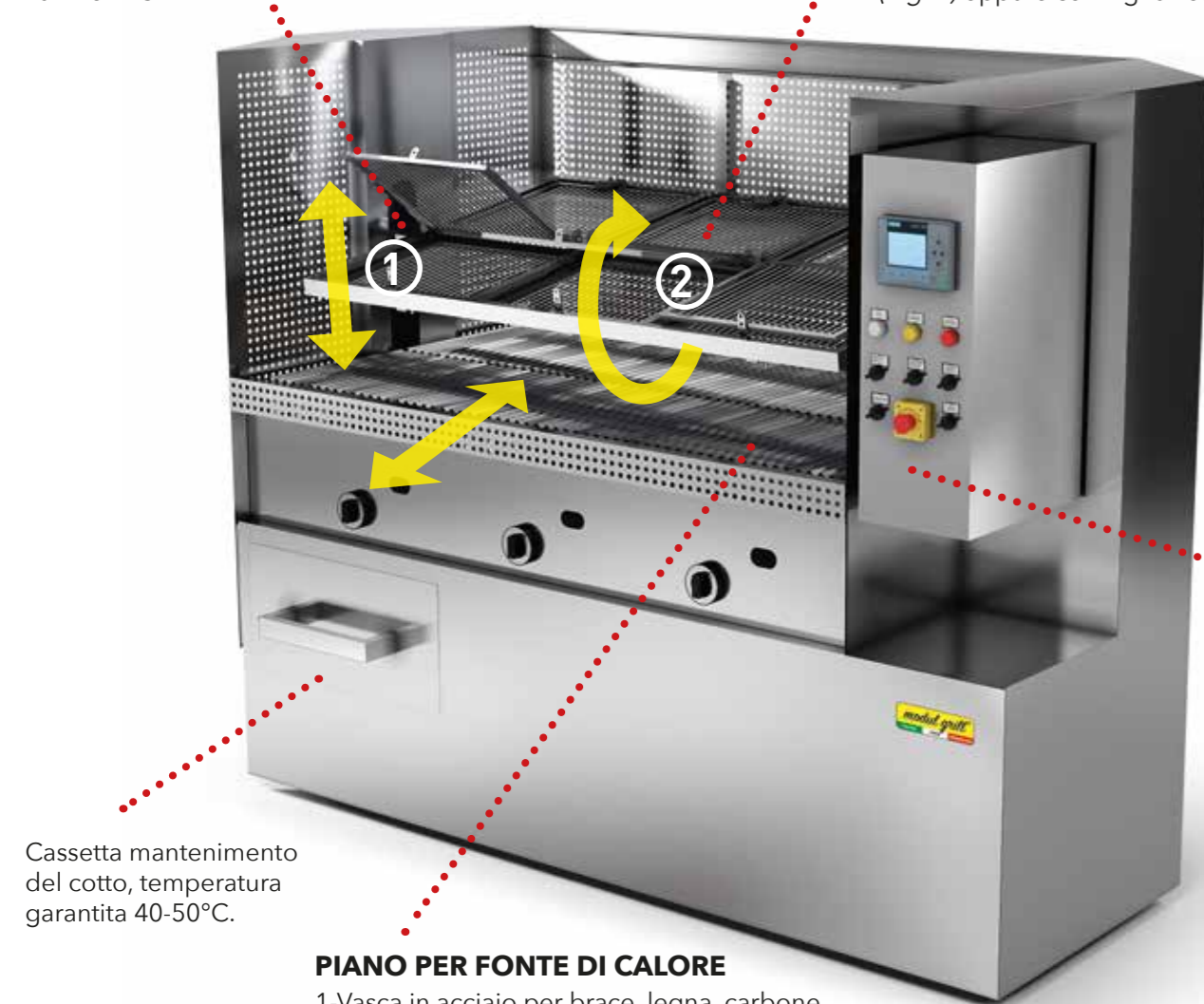
MODUL GRILL® può essere realizzato in tre diverse configurazioni: a 4, 6 oppure 8 griglie, in modo da soddisfare le esigenze di cottura di quantità piccole, medie e grandi.

## MOVIMENTI DEGLI ASSI

1- salita e discesa  
2- rotazione  
Gli assi sono motorizzati ed indipendenti gestibili manualmente o programmabili tramite PLC.

## TELAIO DI COTTURA

Telaio di cottura griglia con 4, 6 oppure 8 moduli. I telai di cottura griglia ed i moduli sono in acciaio Inox aisi 304 (Fig. 1). Con una operazione facilissima la griglia può essere intercambiata con lo spiedo (Fig. 2) oppure con il girarrosto (Fig. 3).



Cassetta mantenimento del cotto, temperatura garantita 40-50°C.

## PIANO PER FONTE DI CALORE

1-Vasca in acciaio per brace, legna, carbone..  
2-Predisposizione attacchi per piastre alimentate a gas, metano, elettriche.

## PANNELLO DI CONTROLLO

Schermo PLC Siemens per programmazione e gestione dei cicli (impostare Tempi e Temperature)  
Tasti per movimentazione assi manualmente.  
Tasti con segnale acustico e luminoso per indicazione ciclo attivo e fine ciclo.  
Fungo di emergenza.

MODUL GRILL® viene fornito con 3 tipologie di telai di cottura: Griglie, Spiedo e Girarrosto.

## GRIGLIA A TELAIO MODULARE CON ELEMENTI INDIPENDENTI E REGOLABILI IN ALTEZZA



Fig. 1



Fig. 4



Fig. 5

MODUL GRILL® viene fornito con 3 tipologie di telai di cottura in modo da soddisfare le più svariate esigenze. In (Fig. 1) si può notare il telaio a 6 griglie modulari, ogni modulo griglia (il modulo griglia è composto da due griglie, vedi (Fig. 4)). I singoli moduli possono essere regolati, in funzione del cibo da cucinare, in tre livelli di altezza (da 5 mm a 40 mm). Le tipologie delle griglie

singole possono essere a reticolo quadro ondulato o lineare o ad aste parallele come in (Fig. 4). Ogni singolo modulo viene caricato e scaricato dal telaio cottura tramite due leve manuali (Fig. 5). Per inserire e togliere i singoli moduli si deve svincolare il modu-

lo dal telaio (l'unione tra telaio e modulo è affidata ad un gancio manuale ad innesto). I moduli possono essere forniti in aggiunta a quelli di base per facilitare il carico macchina usufruendo di un polmone di cibo crudo (si toglie il cotto ed e si inserisce il modulo del crudo, così facendo si avvia un ciclo di cottura "continuo") I moduli del cibo crudo possono essere stivati in un carrello apposito (Fig. 5).

## SPIEDO



Fig. 2

## GIRARROSTO

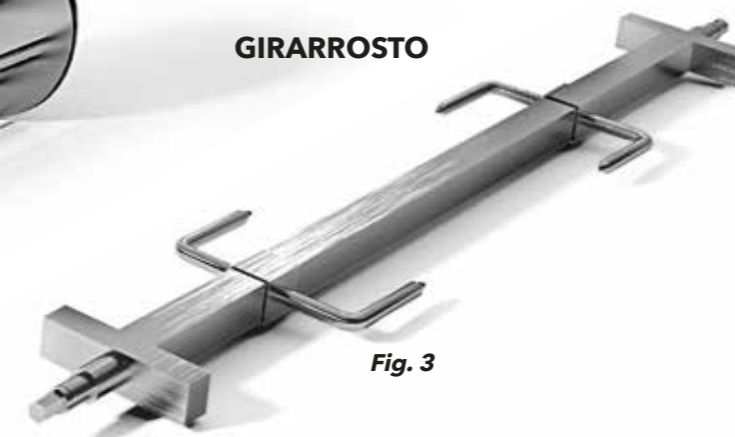


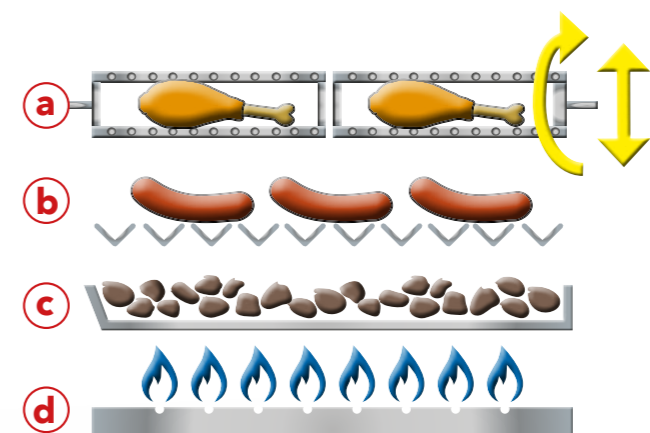
Fig. 3

# Tecnologia innovativa, materiali indistruttibili.

Tutti i materiali ed i componenti impiegati per la costruzione di MODUL GRILL® sono di massima qualità ed affidabilità. L'acciaio impiegato è acciaio inox aisi 304, mentre la movimentazione è affidata a due motoriduttori dotati di inverter; la gestione degli assi avviene tramite un PLC Siemens.

## COMPOSIZIONE PIASTRA A GAS

- Telaio di cottura griglia
- Piano di cottura in moduli di acciaio componibili (i singoli moduli si possono lavare in lavastoviglie di medio-grandi dimensioni) (Fig. 6)
- Piano di contenimento per la pietra lavica
- Brucciatori a gas progettati in funzione della dimensione del modello macchina



Rappresentazione in Sezione della Piastra a Gas (Fig. 6)

La soluzione adottata permette di minimizzare il consumo di gas sfruttando l'inerzia termica della pietra lavica; il piano di pietra o sassi elimina i possibili inneschi di fiamma dovuti ai grassi sciolti in fase di cottura. Il calore trasmesso risulta essere più omogeneo e costante nei valori di temperatura durante l'intero ciclo di cottura. In (Fig. 6) si può notare la possibilità di cottura su 2 livelli (a) + (b) che permette di aumentare la capacità di cottura di MODUL GRILL® con lo sfruttamento dello spazio fra il telaio mobile (a) e la superficie piastra (b).

## QUADRO DI GESTIONE E COMANDO

E' il cervello di MODULGRILL®. Permette la programmazione dei vari cicli cottura. Un libretto di istruzioni di facile consultazione consente anche a personale non specializzato di riuscire ad utilizzare l'apparecchiatura in brevissimo tempo. Voltaggio 220V, 50/60 Hz - Assorbimento in ciclo 0,51Kw.



Fig. 7

In (Fig. 7) si può notare l'azione di raccolta dei moduli del piano griglia; il piano in acciaio sottostante è per contenere la pietra lavica. Sotto al piano di pietra lavica sono installati dei corpi bruciatori, alimentati a gas/metano; potenza e numero dei corpi bruciatori viene fornito in funzione del modello macchina. L'installazione di un bruciatore per ogni modulo di cottura consente di gestire il calore in ogni zona, in maniera ottimale così da ottenere sempre cotture perfette anche con carni di diverse tipologie.

Sono possibili personalizzazioni particolari su richiesta. Per richiere informazioni: [info@modulgrill.it](mailto:info@modulgrill.it)