

316292

FTRD12BFE9

**PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE 1/3 RAINURÉE
CHROMÉE BROSSÉE FREESTANDING SUR
COMPARTIMENT OUVERT**

- Plaque à snacker électrique avec contrôle électronique version freestanding sur compartiment ouvert de 120 cm avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée chromée brossée qui permet de cuire de nombreux produits différents: de la viande au poisson et aux légumes.
- La plaque de cuisson anti-rayures garantit la résistance aux rayures et à la corrosion et les stries optimisent la grillade des produits.
- La plaque anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs.
- La surface chromée permet d'avoir une faible consommation énergétique et une faible dispersion de la chaleur.
- 3 zones indépendantes de cuisson.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- Grattoir fourni.
- Les plaques à snacker chromées sont conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à venir au contact des produits alimentaires.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Les équipements destinés à la cuisson directe des aliments, leur utilisation pour chauffer des casseroles ou des poêles n'est pas autorisée.
- Contrôle électronique qui permet d'obtenir une précision majeure entre la température réglée et la température sur la plaque de cuisson.
- Les programmes de cuisson peuvent être mémorisés avec une standardisation conséquente des recettes.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la plaque de cuisson encastrée avec vaste zone de cuisson et coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Chauffage au moyen de résistances blindées en acier inox.
- Commandes de chauffage et contrôle séparées pour chaque zone.
- Thermostat avec interrupteur et avec réglage de la température de 70 °C à 300°C.
- Doté d'un thermostat de sécurité qui intervient en cas de fonctionnement anormal.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- Tiroir de récupération des graisses et liquides amovible avec trou de trop-plein.
- Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles fournie et bouchon.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau électrique.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	18 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	18 kW
CAMPO_0002	0001	CAMPO_0003	0014
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷270 °C	CAMPO_0076	0009
CAMPO_0138	0003	SURFACE DE CUISSON	113x69 cm
CAMPO_0139	0001	TYPE PLAQUE	Chromée brossée - 1/3 nervurée et 2/3 lisse
ZONES CHAUFFANTES	n° 3	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	660 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	1121 mm	CAMPO_0167	-75
HAUTEUR DU PIED	133 mm	RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	120 cm
PROFONDEUR	90 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	126 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100,0 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	116 cm	POIDS NET	196 kg
POIDS BRUT	211 kg	VOLUME	1,46 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	7200.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	5940.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	10584.0 g/h

ACCESSOIRES

120595	GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597	GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
319002	PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
399573	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



Fig.1 | Abb.1 | pvc.1 - 5415.561.00