

316507

EHR4BE9

## PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE RAINURÉE CHROMÉE BROSSÉE TOP AVEC LA TECHNOLOGIE EVENHEAT



- EVENHEAT Plaque à snacker électrique version top de 40 cm avec plaque de cuisson nervurée chromée brossée qui permet de cuire de nombreux produits différents: de la viande au poisson et aux légumes.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la plaque de cuisson encastrée avec vaste zone de cuisson aux coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- 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.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.
- 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.
- Grâce à des éléments fins et flexibles, la chaleur est distribuée avec une précision millimétrique, exactement là où elle est nécessaire.
- La technologie EVENHEAT, en cours de brevet, garantit une température homogène et réelle sur toute la surface de la plaque, éliminant ainsi les points froids ou surchauffés.
- 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.
- Thermostat 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.
- En dotation: rehausse anti-éclaboussures amovibles, bouchon et grattoir.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau électrique.

## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	6 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	6 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	70÷300 °C	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 1,5 n° - mm <sup>2</sup>
SURFACE DE CUISSON	34,9x69,8 cm	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
TYPE PLAQUE	Chromée brossée - nervurée	ZONES CHAUFFANTES	n° 1
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	35 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	329 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-75 mm	HAUTEUR DU PIED	15 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	40 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	28 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	100,0 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	46,0 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	58,0 cm
POIDS NET	53,9 kg	POIDS BRUT	62,9 kg
VOLUME	0,2600 m <sup>3</sup>	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180

## ACCESSOIRES

120595	GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597	GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
120598	KIT LAMA RICAM.PER RASCH.PIA.RIG. (10PZ)
319055	PROTECTION THERMIQUE LATÉRALE
399573	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



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