

316512

EHR8BFE9

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE 1/3 RAINURÉE CHROMÉE BROSSÉE FREESTANDING SUR COMPARTIMENT OUVERT AVEC LA TECHNOLOGIE EVENHEAT



- EVENHEAT Plaque à snacker électrique freestanding sur compartiment ouvert de 80 cm avec plaque de cuisson 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.
- 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.
- 2 zones indépendantes de cuisson.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- 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

PUISSEANCE TOTALE	12 kW	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE	12 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	70÷300 °C	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	77x76,1x39,5 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 2,5 n° - mm ²	SURFACE DE CUISSON	74,9x69,8 cm
TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F	TYPE PLAQUE	Chromée brossée - 1/3 nervurée et 2/3 lisse
ZONES CHAUFFANTES	n° 2	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-75 mm
HAUTEUR DU PIED	133 mm	RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	80 cm
PROFONDEUR	90 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	86,0 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100,0 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	112 cm	POIDS NET	114 kg
POIDS BRUT	136,5 kg	VOLUME	0,96 m ³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180		

ACCESOIRES

120595	GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597	GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PCS)
120598	KIT LAMA RICAM.PER RASCH.PIA.RIG. (10PZ)
319002	PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319010	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=80CM
319055	PROTECTION THÉMIQUE LATÉRALE
399573	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

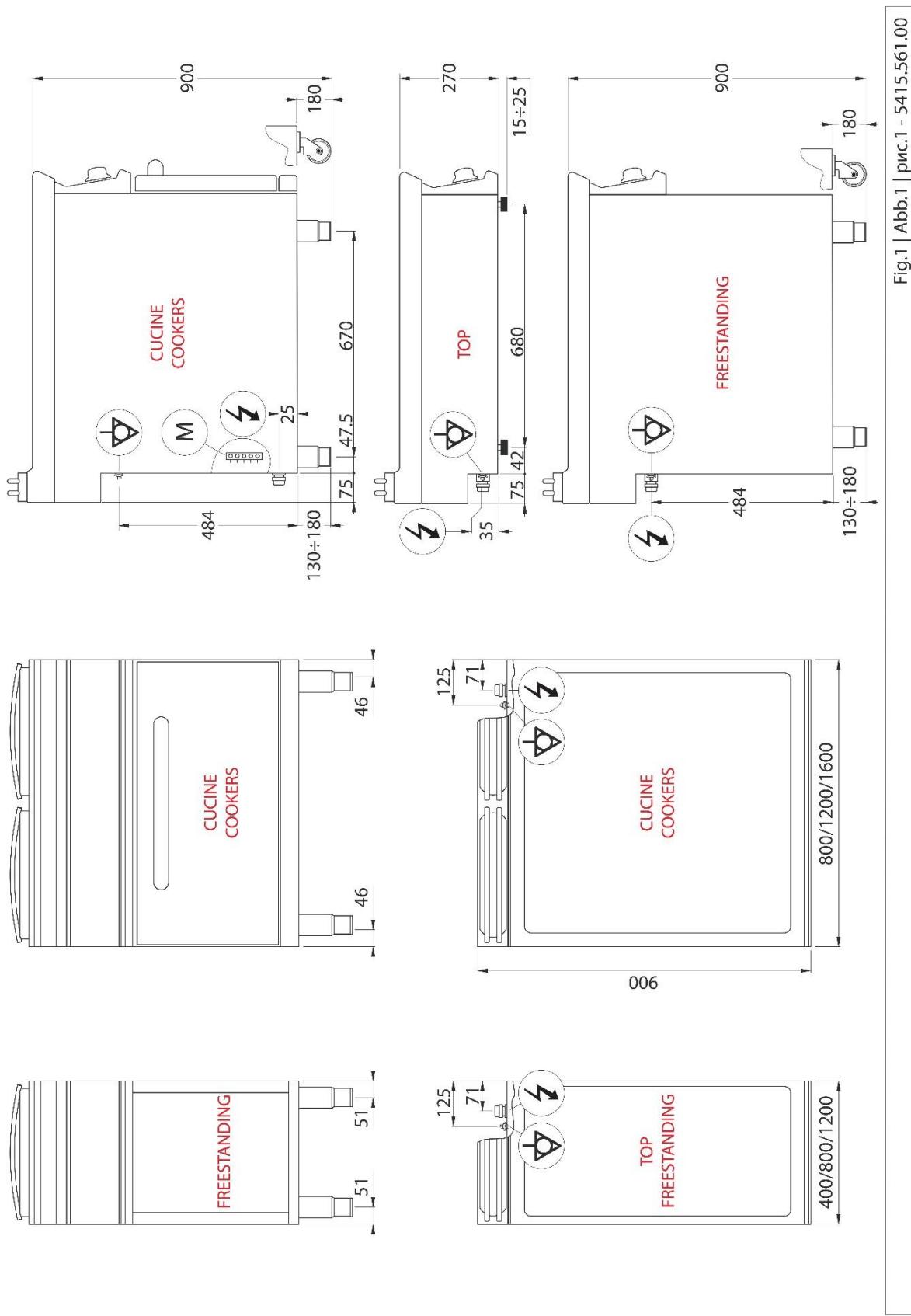
DIAGRAMMES D'INSTALLATION


Fig.1 | Abb.1 | pmc.1 - 5415.561.00