

316517

EHR12BE9

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE 1/3 RAINURÉE CHROMÉE BROSSÉE TOP AVEC LA TECHNOLOGIE EVENHEAT



- EVENHEAT Plaque à snacker électrique version top de 120 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.
- La plaque de cuisson encastrée et hermétiquement soudée au plan de travail permet de cuisiner de grandes quantités de différents aliments.
- 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	18 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	18 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	70÷300 °C	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 4 n° - mm²
SURFACE DE CUISSON	113x69 cm	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
TYPE PLAQUE	Chromée brossée - 1/3 nervurée et 2/3 lisse	ZONES CHAUFFANTES	n° 3
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	35 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	1129 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-75 mm	HAUTEUR DU PIED	15 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	120 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	28 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	125 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	99 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	54 cm
POIDS NET	175 kg	POIDS BRUT	190 kg
VOLUME	0,66 m³	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)
319002	PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
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