

ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE



Elément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaque de cuisson en bimétal (acier inox AISI316L+FE). SYSTEME COOKING-PRO. En dotation: bouchon plaque. Chauffe par résistances électriques en acier inox AISI 309, thermostat sécurité. Température de travail (min-max): 70-260°C. Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.



<i>Alimentation</i>	électricité	<i>Economiseur d'énergie</i>	Prédisposition pour économiseur d'énergie
<i>Épaisseur dessus</i>	2 mm	<i>Plaque</i>	Compound - lisse

Caractéristiques fonctionnelles

- Plaque de cuisson lisse en bimétal épaisseur 15 mm (12 mm acier spécial Fe510D + 3 mm acier inox AISI 316L).
- Plaque légèrement encastrée dans le plan, étanche, réalisée par emboutissage (système breveté design hygiénique), avec finition satinée.
- Température de travail (min-max): 70-260°C.
- Surface de cuisson de la plaque 315x635 mm.
- Puissance spécifique chaque dm² de surface utile 255 W.
- n. 1 zone de cuisson indépendante de la puissance nominale de 5,1 kW
- COOKING-PRO garantit des performances élevées, une uniformité de cuisson exceptionnelle, une récupération instantanée de la température pour des résultats constants et des économies d'énergie jusqu'à 20%. Les résistances sont intégrés dans un matériel innovant multicouche garantissant une montée de la température rapide, une haute efficacité du transfert de la chaleur, stabilité des températures et efficacité énergétique.
- EASY-WASH: est le programme pour le lavage de la plaque qui porte la température de la surface à 75°C, pour réaliser efficacement le nettoyage avec peu d'eau et de détergents.
- Commutable en 230V/3 50/60 Hz
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur soubassement, sur surface d'appui, en solution en pont sur baies libres, en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Structure et bandeau de commandes en acier inox AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Evacuation des graisses de cuisson facilitée par l'inclinaison de la plaque, recueillies dans un tiroir extractible capacité 1 lt.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Protection en caoutchouc sous les poignées contre les infiltrations d'eau.
- Mitre de dégagement gaz brûlés étanche au liquide sur le dessus.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal et le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité à protection de l'appareil et parties électriques.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX5.

Données techniques

Branchement électrique 400V 3N~ / 230V 3~ / 50+60 Hz *Poids net* 65 kg

ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE

Icon9000 prof.900 - 2 mm



0N0FT7E



<i>Poids brut</i>	70 kg	<i>Puissance électrique</i>	5,1 kW
<i>Dimensions</i>	40x92x25 cm	<i>Emballage</i>	102x46x68 cm

ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE
Icon9000 prof.900 - 2 mm



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

09/02/2021