

C2EFR10VV

PLAQUE A SNACKER ELECTRIQUE 1/2 LISSE 1/2 NERVUREE + BAIE OUVERTE -
SOLUTION LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermdurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Chauffage obtenu par des éléments chauffants tubulaires avec gaine en acier inoxydable placés en contact direct avec la plaque de cuisson. Régulation de la température par un thermostat. Températures de travail comprises entre 90°C et 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

Grande plaque de cuisson épaisse et unique avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur.

Pare-éclaboussures soudé. La géométrie des rainures des plaques de cuisson rainurées est telle qu'elle peut être nettoyée avec le grattoir lisse utilisé pour la découpe. La plaque de cuisson est installée sur le plan de travail avec une légère inclinaison pour permettre aux graisses de s'écouler vers l'égout.

Deux zones de cuisson différentes, chacune dotée de son propre contrôle de température. Plaque de cuisson 1/2 lisse et 1/2 nervuré.

Le plan de travail est en acier inoxydable AISI 304 avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Grand trou sur la surface de cuisson pour l'écoulement des graisses dans un récipient de grande capacité placé sous la surface de cuisson elle-même. Récipient de collecte des graisses fourni en dotation.

Un bouchon en téflon, adapté pour boucher l'évacuation en cas de cuisson avec un film d'huile, disponible sur demande.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm
 Profondeur: 700 mm
 Hauteur: 850 mm
 Poids: 67 kg
 Volume: 0.80 m³
 Puissance électrique: 8.20 kW

