

K7EGD05VV

GRILLE ELECTRIQUE DIRECTE 1/2 MODULE + BAIE OUVERTE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Chauffage obtenu par des éléments chauffants avec gaine en AISI 304, qui travaillent dans l'air et sont adaptés aux températures auxquelles ils sont exposés (400°C). La charge thermique des éléments chauffants permet un échange de chaleur uniquement vers les aliments pour améliorer la cuisson et l'économie d'énergie. Thermostat de sécurité à réarmement automatique pour protéger les éléments chauffants. Régulateur d'énergie qui règle la fréquence de fonctionnement ON-OFF des éléments chauffants. La position de fonctionnement continu maximum est utile lors du nettoyage, car elle induit la pyrolyse des graisses sur les éléments chauffants. Réservoir d'eau amovible en AISI 304 pressé à froid avec trou de vidange. L'eau améliore la qualité des aliments cuits et entraîne les graisses de cuisson vers la vidange. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec récipient Gastronorm amovible 1/1 GN avec coins arrondis pour un nettoyage facile. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable. 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: 400 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 48 kg

Volume: 0.45 m³

Puissance électrique: 4.10 kW

