

PLAQUE MULTIFONCTION FLEXIPLATE

Plaque multifonction avec structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaque de cuisson en acier inoxydable poli AISI 430, adaptée à la cuisson directe ou indirecte. Plan avec bords d'expansion embouti incliné pour collecter les liquides (bouchon de plaque inclus), décharge frontale dans le tiroir intégré dans le tableau de bord. 4 zones de cuisson indépendantes contrôlées par thermostat de température, réglable 110-360°C. Chauffe de la plaque par résistances soudo-brasées. 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>	Acier inox poli AISI 430 - lisse

Caractéristiques fonctionnelles

- Appareil multifonctionnel avec plaque adaptée à la cuisson directe et indirecte.
- Plaque de cuisson en acier inoxydable AISI 430, finition brillante, épaisseur 15 mm.
- n. 4 zones de cuisson indépendantes de 3 kW chacune.
- Surface de cuisson totale de la plaque 657 x 657 mm, surface utile 43 dm².
- Surface de chaque zone 328,5 x 328,5 mm.
- Puissance spécifique utile: 279 W/dm² de surface utile.
- Eléments de chauffe avec résistances soudo-brasées qui garantissent des temps de réponse rapides et une grande efficacité.
- Régulation de la température de travail de 110°C à 360°C par thermostat.
- Panneau isolant placé au-dessous des éléments chauffants pour minimiser la perte de chaleur et de maximiser l'efficacité.
- 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

- Appareil multifonctionnel réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm, 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.
- Plaques en fonte logées sur un plan embouti et fixées de façon étanche, commutateur à cinq positions pour la régulation de la température.
- Le dessus peut être inondé pour le lavage en utilisant le bouchon-trop-plein (fourni) et l'accessoire du kit de nettoyage de la plaque.
- Vidange des liquides et des résidus de cuisson de la zone de foisonnement frontale à travers d'un tiroir amovible capacité 1,75 lt intégré dans le tableau de bord.
- Trou d'évacuation des graisses diamètre 30 mm.
- 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 refroidissement étanche au liquide sur le dessus.
- Composants fonctionnels accessibles par le bandeau de commandes.
- La plaque d'acier, ainsi que les éléments chauffants et les thermostats de travail et température excessive, peut être enlevée du dessus sans démonter l'appareil de la structure.
- Filtre à air (lavable en lave-vaisselle) positionné dans une position accessible sur la partie inférieure de l'appareil et équipé d'une pince à ressort qui facilite les opérations de montage et de démontage.

Dotations de sécurité et certifications

- Deux thermostats de sécurité à protection de la plaque contre la surchauffe en cas de rupture du thermostat de travail.
- Ventilateur pour le refroidissement du compartiment des composants, avec filtre d'aspiration amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Lampe témoin pour sur-chauffe du compartiment des composants.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.



1N0FPE



- 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.

Equipement de série

- Bouchon de la plaque avec fonction de trop-plein.

Accessoires en option

- Tube en acier inoxydable AISI 304 pour la vidange de l'eau lors du nettoyage de la plaque. Accrochement parmi déclic.
- Racleur et lames pour le nettoyage de la plaque.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Poids net</i>	120 kg
<i>Poids brut</i>	125 kg	<i>Puissance électrique</i>	12 kW
<i>Dimensions</i>	80x92x25 cm	<i>Emballage</i>	90x102x68 cm

Icon9000 prof.900 - 2 mm
PLAQUE MULTIFONCTION FLEXIPLATE