

08WFT6GV

GRILLADE GAZ PLAQUE LISSE/NERVUREE
CHROMEE, PLACARD



CARACTERISTIQUES DE LIGNE

Plan de travail en acier inox 18-10, épaisseur 20/10 mm, profondeur 1100 mm, profilé sur deux côtés. 180 mm d'espace d'appui sur chaque côté d'utilisation. Structure autoportante avec plan, côtés et panneau arrière en acier inox 18-10. Plan de travail, côtés, panneau arrière, façade et bandeau de commandes satinés, finition Scotchbrite. Juxtaposition bord à bord des éléments avec fixation entre eux. 2 possibilités d'implantation au choix: sur pieds (optional) ou sur socle inox avec plinthes inox ou maçonnerie. Degré de protection IPX5. Certification CE pour tous les produits à gaz. Certification CSQA pour la conception hygiénique.



CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES



- Plaque de cuisson (½ lisse et ½ nervurée) en acier spécial Fe510D légèrement encastrée dans le plan, étanche, avec traitement au chrome dur, poli Ra 0,1.
- Evacuation des graisses de cuisson par deux trous positionnés sur les deux faces de la plaque, recueillies dans le bac à l'intérieur du placard au-dessous. Possibilité de connecter l'appareil au réseau (si un filtre réseau est prévu).
- Deux zones de chauffages indépendantes de 7 kW chacune.
- Surface utile cuisson 32,6 dm²
- Puissance spécifique 430 watts/dm²
- Chauffe obtenue par deux batteries de brûleurs indépendantes avec 3 rampes de flammes, en acier inox, puissance 7 kW.
- Distribution contrôlée de la puissance pour garantir la température de travail introduite par la fonction modulante de la soupape de contrôle et par les capteurs appliqués directement sur la plaque.
- Uniformité élevée de température consentie par les brûleurs avec trois rampes à flammes pour chaque demi-partie de plaque.
- Accès frontal de chaque composant.
- Manettes de commande en matériel athermique avec symboles sérigraphiés.
- Mitre de dégagement des gaz brûlés en acier inox 18-10, étanche au liquide, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée.
- Placard traversant en acier AISI304 épaisseur 10/10, fermé sur deux côtés, largement rayonné sur le fond, avec portillons composés de portes et de contre-portes embouties en acier inox AISI304 épaisseur 10/10, isolées à l'intérieur avec matériel de structure insonorisant; charnières extérieures. Capacité plats GN 2/1.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance chauffante 7 + 7 kW.
- Nr. 2 batteries de brûleurs avec trois rampes à flamme en acier inox.
- Allumage électronique par train d'étincelles.
- Thermostat de 100°C à 280°C pour la température de travail et thermostat à réarmement manuel.

Largeur	Cm	80	Puissance gaz	kW	14 - kcal/h 12.040 - BTU 47,768
Profondeur	Cm	110	Puissance électrique	kW	0,01
Hauteur	Cm	72			
Poids net	Kg	120	Branchement électrique	V-Hz	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz