

## ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX



Disponible uniquement pour les pays hors Communauté Européenne. Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaque de cuisson en acier Fe510D satiné. SYSTEME EVEN-PRO. En dotation: bouchon plaque. Chauffe par résistances électriques en acier inox AISI 309, thermostat sécurité. Température de travail (min-max): 70-260°C.



Alimentation	électricité	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	Top	Plaque	Fe510D - nervurée

### Caractéristiques fonctionnelles

- Plaque de cuisson nervurée en acier spécial Fe510D épaisseur 12 mm.
- Plaque avec finition satinée, encastrée dans le plan; soudée autour du périmètre et étanche.
- Température de travail: 70-260°C.
- Dimensions de la plaque de cuisson (L x P): 330 x 530 mm. Zone frontale de frémissement 50 mm.
- n. 1 zone de cuisson de la puissance nominale de 5,5 kW.
- EVEN-PRO garantit une haute uniformité de cuisson et stabilité des températures. Les résistances de cuisson sont intégrées avec un diffuseur en aluminium de 3 mm 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 230V3 50/60 Hz
- Groupe de 3 résistances blindées en acier AISI 309.

### Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Trou de vidange graisses diamètre 32 mm avec bouchon amovible de fermeture en plastique alimentaire résistant à la chaleur.
- Evacuation des graisses de cuisson facilitée par l'inclinaison de la plaque, recueillies dans un tiroir extractible capacité 0,8 lt.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm, avec cheminée intégrée pour l'évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Pieds en caoutchouc antidérapants h = 2 cm.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

### Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité à protection de l'appareil et parties électriques.
- Thermostat de sécurité température max.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Degré de protection IPX4.

### Options et Accessoires

- Parois pare projections, raclette pour le nettoyage de la plaque et lames; tube pour la vidange de l'eau lors du nettoyage de la plaque.

### Données techniques

Branchement électrique	400V 3N~ / 230V 3~ / 50-60 Hz	Poids net	38 kg
Poids brut	48 kg	Puissance électrique	5,1 kW

# OS0FT2E



*Dimensions*

40x72x25 cm

*Emballage*

46x82x65 cm

ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX  
Icon7000 prof.700



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

09/03/2023