

ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD

Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaque de cuisson en acier Fe510D traitée au chrome dur. En dotation: bouchon plaque. Chauffe par rampe de brûleurs contrôlée par robinet thermostatique à action modulante, thermostat sécurité. Température de travail (min-max): 100-280°C. Soubassement placard ouvert.



Alimentation	Gaz	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	avec soubassement	Plaque	Cr - nervurée

Caractéristiques fonctionnelles

- Plaque de cuisson nervurée en acier spécial Fe510D épaisseur 12 mm.
- Plaque avec finition polie miroir, encastrée dans le plan; soudée autour du périmètre et étanche.
- Température de travail: 100 - 280°C.
- Dimensions de la plaque de cuisson (L x P): 330 x 530 mm. Zone frontale de frémissément 50 mm.
- n. 1 zone de cuisson de la puissance nominale de 7 kW.
- Le brûleur avec combustion multi-éléments MCE à trois branches, entièrement conçu dans notre usine, est la garantie d'une meilleure distribution thermique sur toute la surface de cuisson.
- Soubassement placard ouvert.

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.
- Chambres de combustion séparées pour chaque brûleur pour optimiser le rendement et la consommation de gaz.
- Trou de vidange graisses diamètre 32 mm avec bouchon amovible de fermeture en plastique alimentaire résistant à la chaleur.
- Bac de récupération des graisses de cuisson et liquides de lavage, capacité 6 lt, amovible, dans le compartiment inférieur.
- Allumage piézoélectrique et visibilité frontale de la flamme.
- 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 d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, équipés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm).
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- Thermostat de sécurité température max.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- 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 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).

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.
- Le soubassement inférieur peut être doté de porte avec ouverture droite, roues.

Données techniques

Poids net	42 kg	Poids brut	57 kg
-----------	-------	------------	-------



0S1FT5G



<i>Puissance gaz</i>	7 kW	<i>Dimensions</i>	40x72x90 cm
<i>Emballage</i>	46x82x130 cm		

ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD
Icon 7000 prof. 700