

ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMEE LISSE

Elément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 30/10 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.



Alimentation	Gas	Épaisseur dessus	3 mm
Plaque	Cr - lisse		

Caractéristiques fonctionnelles

- Plaque de cuisson lisse en acier spécial Fe510D avec traitement au chrome épaisseur 15 mm.
- Plaque légèrement encastrée dans le plan, étanche, réalisée par emboutissage (système breveté design hygiénique), traitée au chrome dur avec finition satinée.
- Température de travail (min-max): 100-280°C.
- Surface de cuisson de la plaque 315x635 mm.
- Puissance spécifique chaque dm² de surface utile 500 W.
- n. 1 zone de cuisson indépendante de la puissance nominale de 10,5 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.
- 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

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10 avec 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.
- Chambres de combustion séparées pour chaque brûleur pour optimiser le rendement et la consommation de gaz.
- Evacuation des graisses de cuisson facilitée par l'inclinaison de la plaque, recueillies dans un tiroir extractible capacité 1 lt.
- Brûleur du four avec allumage électronique par trein d'étincelles, allumage manuel possible.
- 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 dégagement gaz brûlés étanche au liquide sur le dessus.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal et le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- 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 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX5.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Poids net	65 kg
Poids brut	70 kg	Puissance électrique	0,001 kW
Puissance gaz	10,5 kW	Dimensions	40x92x25 cm
Emballage	102x46x68 cm		