

ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE



Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaque de cuisson en acier Fe510D traitée au chrome dur. SYSTEME EVEN-PRO. En dotation: bouchon plaque. Chauffe par deux rampes de résistances électriques en acier inox AISI 309 sous plaque, thermostat sécurité. Température de travail (min-max): 70-260°C.



Alimentation	électricité	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	Top	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: 70-260°C.
- Dimensions de la plaque de cuisson (L x P): 730 x 530 mm. Zone frontale de frémissment 50 mm.
- n. 2 zones de cuisson indépendantes de la puissance nominale de 5,1 kW chacune.
- EVEN-PRO garantit une haute uniformité de cuisson et stabilité des températures. Les résistances de cuisson sont intégrées avec un diffuseur en aluminium de 5 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
- Deux groupes de trois + trois résistances blindées en acier AISI 309, chacun chauffant une demi-plaque.

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 1,5 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.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygienne.
- 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).
- Degré de protection IPX4.

Accessoires en option

- 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 Puissance électrique 10,2 kW



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

23/02/2021

1S0FT5E



Dimensions

80x72x25 cm

Emballage

86x82x65 cm

ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE
Icon 7000 prof. 700