

ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE - 230V

Elément plaques électriques avec structure en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaques de cuisson carrées en fonte, étanches aux liquides, avec dispositif de protection thermique, commutateur à 7 positions pour chaque plaque. Four statique électrique en acier inox AISI 430 thermostaté avec glissières inox amovibles, capacité bacs GN 2/1.



Alimentation	électricité	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	avec soubassement	Typologie Four	Four statique électrique GN 2/1

Caractéristiques fonctionnelles

- Nr. 4 plaques électriques carrées en fonte, dimensions chaque plaque 22,7 x 22,7 cm.
- Puissance chaque plaque 2,6 kW; réglage par commutateur à 7 positions.
- Four statique électrique de 7,2 kW
- Capacité four: bacs GN 2/1 (ou GN 1/1) sur échelles porte-plats en acier inox démontable de 3 niveaux.
- Régulation de la température de cuisson four de 100°C à 300°C. Trois modes de fonctionnement: résistance inférieure, résistance supérieure, résistance inférieure et supérieure simultanément.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds.

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.
- Dessus avec encolement embouti pour les liquides et logement des plaques.
- Isolation pour limiter les températures de surface sur le front du plan de cuisson et à améliorer le confort de l'utilisateur.
- Enceinte de cuisson du four en acier inoxydable AISI 430, épaisseur 10/10, finition brillante. Dimensions (L x P x H) 53 x 65 x 31 cm. Isolation par panneau en fibre céramique haute densité. Porte du four en acier inoxydable AISI 304 satiné, porte intérieure en acier inoxydable AISI 441, isolée avec de la laine de verre haute densité. Poignée en aluminium chromé pleine largeur. Charnières haute résistance. Joint en caoutchouc silicone sur la face du four pour assurer une fermeture parfaite.
- Fond du four démontable en acier émaillé.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dosseret 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).
- La maintenance des composants internes ne nécessite pas le déplacement de l'appareil.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité, intégré aux plaques, contre le surchauffe pour fonctionnement en vide.
- Thermostat de sécurité contre le surchauffe four.
- Certifications CE référentes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Degré de protection IPX4.

Equipement de série

- Le four est livré avec 1 grille chromée GN 2/1.

Accessoires en option

- Colonne d'eau, roues.

Données techniques



1S1PE2E



Branchement électrique 230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz

Puissance électrique 18,3 kW

Dimensions 80x72x90 cm

Emballage 86x82x130 cm

Icon7000 prof.700
ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE - 230V