

PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE

Elément plaque coup de feux réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 30/10 mm. Plaque rayonnante en acier 16 Mo5. Chauffe par résistances soudo-brasées. Contrôle indépendant de la température sur le zone de travail. Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.



Alimentation	électricité	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Épaisseur dessus	3 mm		

Caractéristiques fonctionnelles

- Plaque coup de feux avec plaque rayonnante à 4 zones chauffantes avec contrôle indépendant de la température sur chaque zone de la placa.
- Plaque de cuisson en acier allié (16 Mo5), épaisseur 15 mm, qui garantit un rendement élevé par rapport à la puissance employée.
- n. 4 zones de cuisson indépendantes de la puissance nominale de 3 kW chacune.
- Surface de cuisson de la plaque 657 x 657 mm, surface utile 43,16 dm².
- Puissance spécifique chaque dm² de surface utile 278 W.
- Eléments de chauffe avec résistances soudo-brasées qui garantissent des temps de réponse rapides et une grande efficacité, réglage de la température de 30°C à 360°C.
- Panneau isolant placé au-dessous des éléments chauffants pour minimiser la perte de chaleur et de maximiser l'efficacité.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur pieds, sur structure pluri-éléments, en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Elément plaque coup de feux réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 30/10 mm, 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.
- Dessus avec encolement périmétral pour les liquides.
- Le dessus peut être inondé pour le lavage en utilisant le bouchon-trop-plein (fourni) et l'accessoire du kit de nettoyage de la plaque.
- Vidange des liquides de la zone de foisonnement frontale à travers d'un tiroir amovible capacité 1,75 lt intégré au 1,75 lt intégré dans le tableau de bord.
- Trou de vidange graisses diamètre 32 mm.
- 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.
- La plaque d'acier, ainsi que les éléments chauffants et les thermostats de travail et température excessive, peut être enlevée du dessus sans démonter l'appareil de la structure.
- Filtre à air (lavable en lave-vaisselle) positionné dans une position accessible sur la partie inférieure de l'appareil et équipé d'une pince à ressort qui facilite les opérations de montage et de démontage.

Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité à protection contre la surchauffe en cas de rupture du thermostat de travail.
- Ventilateur pour le refroidissement du compartiment des composants, avec filtre d'aspiration amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Lampe témoin pour sur-chauffe du compartiment des composants.
- Certifications CE référentes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Degré de protection IPX5.

Equipement de série



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

09/02/2021

1T0TPE



- Bouchon de la plaque avec fonction de trop-plein.

Accessoires en option

- Tube en acier inoxydable AISI 304 pour la vidange de l'eau lors du nettoyage de la plaque. Accrochement parmi déclic.

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	Poids net	120 kg
Poids brut	125 kg	Puissance électrique	12 kW
Dimensions	80x92x25 cm	Emballage	90x102x68 cm

Icon9000 prof.900 - 3 mm
PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE