20S1TLA

ELEMENT MOTORISE POUR SYSTEME MAIN COURANTE A FLUX D'AIR

CHEF COMFORT PRO. Elément fonctionnel avec moteur pour système de main-courante à flux d'air. Structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.

Alimentation	électricité	*Épaisseur dessus*	2 mm
Installation produit	avec soubassement		

Caractéristiques fonctionnelles

- CHEF PRO COMFORT. Elément avec moteur pour le système de main-courante à flux d'air, équipé d'un plan de travail.
- CHEF COMFORT PRO permet de diffuser un flux d'air verticalement en façade des appareils de cuisson au travers d'une main courante tubulaire perforée et permet de réduire les calories en provenance du fourneau et donc il rend l'environnement plus agréable.
- Action efficace de canalisatkion des fumées et des odeurs vers le hotte.
- L'élément gère les main-courantes à flux d'air pour un total maximum de 160 cm de longeur; les main-courantes peuvent être installés sur la droite ou sur la gauche de l'élement.
- Les mains courantes peuvent etre facilement démontés et remontés pour le nettoyage.
- Moteur centrifuge, puissance maximum de 300W.
- 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.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dosseret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, equippés 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

- 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 IPX4.

Accessoires en option

- Mains courantes spéciales dédiées au système CHEF COMFORT PRO.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Puissance électrique*	0,2 kW
Dimensions	20x72x90 cm	*Emballage*	42x108x102 cm

ELEMENT MOTORISE POUR SYSTEME MAIN COURANTE A FLUX D'AIR

Icon7000 prof.700