Morue: 111900011612842

Plaque de cuisson électrique de comptoir à surface lisse, 3,6 kW, 30 × 60 × 28 (h) cm



Description

Plaque de cuisson électrique de comptoir, structure en acier inoxydable. Boutons en matériau thermo-isolant avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Chauffage assuré par des résistances tubulaires gainées d'acier inoxydable, placées en contact direct avec la plaque de cuisson. Réglage de la température de la plaque à l'aide d'un thermostat. Températures de fonctionnement comprises entre 90 °C et 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

Plaque unique de grandes dimensions et d'épaisseur importante, usinée avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur. Pare-éclaboussures soudé. La plaque est montée sur le plan de travail avec une légère inclinaison pour permettre l'écoulement des graisses vers l'évacuation.

Plaque de cuisson lisse.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec des bords arrondis à grand rayon pour faciliter le nettoyage. Revêtement avant, latéral et arrière en acier inoxydable.

Large orifice sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses vers un récipient situé sous la surface de cuisson. Récipient de récupération des graisses fourni.

Bouchon en téflon permettant d'obturer l'évacuation pour les cuissons à la poêle, disponible sur demande.

Finition de la surface par découpe au laser afin de garantir un assemblage « bout à bout » des plaques et leur fixation solide les unes aux autres.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions de l'emballage	400x700x500 mm
Dimensions extérieures	300x600x280 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	22 kg
Poids net	19 kg
Puissance électrique	3,6 kW
Température de fonctionnement	+90 +300 °C
Tension	230 V