Morue: 111900010142937

Plaque de cuisson électrique de comptoir à plaques séparées, surbaissées et lisses, 14 kW, 80 × 90 × 25 (h) cm



Description

Châssis en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec des bords sérigraphiés pratiques.

Chauffage assuré par des résistances radiantes situées sous la plaque de cuisson. Thermostat permettant de régler la température de la plaque entre 120 °C et 320 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Plaque de cuisson surbaissée de grandes dimensions, fabriquée en acier inoxydable spécial et usinée avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur, ainsi qu'une finition brillante miroir pour garantir l'anti-adhérence des aliments et un nettoyage rapide, conformément à la réglementation en vigueur.

Deux zones de cuisson indépendantes, chacune équipée de commandes pour le réglage de la température.

Plaque de cuisson lisse.

Deux plaques de cuisson entièrement séparées pour permettre deux modes de cuisson totalement différents à des températures totalement différentes.

Plan de travail incliné vers l'orifice d'évacuation des graisses. Deux larges orifices sur la plaque de cuisson permettent d'évacuer les graisses vers deux récipients prévus à cet effet , d'une capacité de 2,9 litres, situés sous la plaque de cuisson.

Plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304 avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Finition du plan de travail réalisée par découpe laser pour un assemblage « bout à bout » et une fixation par bordure.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	800x900x250 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids net	79 kg
Puissance électrique	14 kW
Tension	400 V