313255

FTL8G9/B

Plaque à snacker à gaz lisse chromée brossée top

- Plaque à snacker à gaz version top de 80 cm avec plaque de cuisson lisse chromée brossée qui permet de cuire de nombreux produits différents: de la viande au poisson et aux légumes.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la plaque de cuisson encastrée avec vaste zone de cuisson aux coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- La plaque de cuisson anti-rayures garantit la résistance aux rayures et à la corrosion et les stries optimisent la grillade des produits.
- La plaque anti-adhérente assure un nettoyage facile et rapide, aucune oxydation et aucun transfert des saveurs.
- La surface chromée permet d'avoir une faible consommation énergétique et une faible dispersion de la chaleur.
- Chauffage au moyen de 2 brûleurs en acier chromé à 2 branches de 8 kW avec 2 zones de cuisson indépendantes.
- Vanne thermostatique avec plage de température de 150 °C à 300 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.
- Grattoir fourni
- Les plaques à snacker chromées sont conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à venir au contact des produits alimentaires.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Les équipements destinés à la cuisson directe des aliments, leur utilisation pour chauffer des casseroles ou des poêles n'est pas autorisée.
- Allumage par dispositif piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- Commandes de chauffage et contrôle séparées pour chaque zone.
- Tiroir de récupération des graisses et liquides amovible avec trou de trop-plein.
- Rehausse anti-éclaboussures sur 3 côtés amovibles fournie et bouchon.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à gaz.
- Les appareils à gaz sont certifiés CE par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus stricts.
- La fourniture du matériel suit les souhaits du client en termes de injecteurs installées, même pendant la phase de test. La

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

configuration standard est le gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire..

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	16 kW	PUISSANCE À GAZ	16 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷300 °C	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,69 m³/h
SURFACE DE CUISSON	74,9X69,8 cm	TYPE PLAQUE	CHROMÉE BROSSÉE - LISSE
ZONES CHAUFFANTES	n° 2	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0093
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	HAUTEUR DU PIED	15 mm
RÉGLAGE DU PIED	15/25 mm	LARGEUR	80 cm
PROFONDEUR	90 cm	HAUTEUR	28 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	60 cm	POIDS NET	110 kg
POIDS BRUT	121,9 kg	VOLUME	0,51 m³

ACCESSOIRES

120595	GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597	GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PIÈCES)
319055	PROTECTION THERMIQUE LATÉRALE POUR PLAQUES À SNACKER
399573	PAIRE D ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

SCHÉMAS D'INSTALLATION

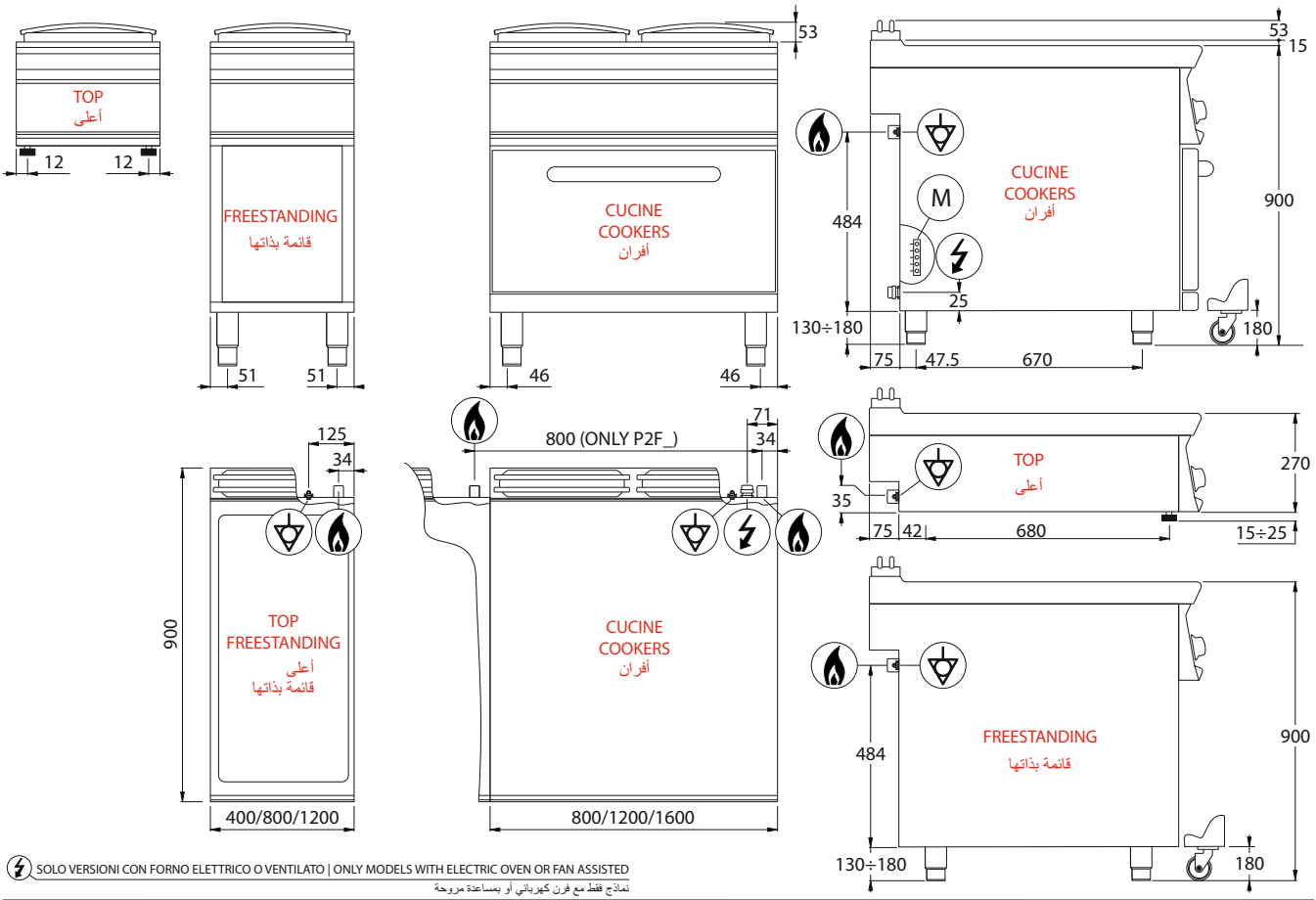

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00