316568

Plaque à snacker électrique 1/3 rainurée chromée brossée avec contrôle électronique freestanding sur compartiment ouvert avec la technologie EVENHEAT



- 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.
- Apparecchiatura destinata alla cottura diretta di cibo, non consentito l'uso per riscaldamento pentole o padelle.
- Grazie a elementi sottili flessibili, il calore viene distribuito con una precisione millimetrica esattamente dove necessario.
- La tecnologia EVENHEAT, in fase di brevetto, garantisce una temperatura omogenea e reale su tutta la piastra, eliminando punti freddi o surriscaldati.
- Termostato di lavoro con interruttore e con regolazione della temperatura da 70°C a 300°C.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi removibile con foro troppopieno.
- Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- Piastra di cottura dello spessore di 15 mm e inclinata per favorire il drenaggio di grassi e liquidi.
- In dotazione: splashback rimovibile, tappo e raschietto.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.
- Les équipements destinés à la cuisson directe des aliments, leur utilisation pour chauffer des casseroles ou des poêles n'est pas autorisée.
- Grâce à des éléments fins et flexibles, la chaleur est distribuée avec une précision millimétrique, exactement là où elle est nécessaire.
- La technologie EVENHEAT, en cours de brevet, garantit une température homogène et réelle sur toute la surface de la plaque, éliminant ainsi les points froids ou surchauffés.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la plaque de cuisson encastrée avec vaste zone de cuisson et coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile.
- Thermostat avec réglage de la température de 70 °C à 300 °C.
- Doté d'un thermostat de sécurité qui intervient en cas de fonctionnement anormal.
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur, inclinée pour favoriser le drainage de graisses et de liquides.
- Tiroir de récupération des graisses et liquides amovible avec trou de trop-plein.
- En dotation: rehausse anti-éclaboussures amovibles, bouchon et grattoir.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau électrique.

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

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	18 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	18 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	60÷270 °C	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	113X76,1X39,5 cm
SURFACE DE CUISSON	113X69 cm	TYPE PLAQUE	CHROMÉE BROSSÉE - 1/3 NERVURÉE ET 2/3 LISSE
ZONES CHAUFFANTES	n° 3	HAUTEUR DU PIED	133 mm
RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	120 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	126 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100,0 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	116 cm
POIDS NET	196 kg	POIDS BRUT	211 kg
VOLUME	1,46 m³		

ACCESSOIRES

120595	GRATTOIR POUR NETTOYAGE PLAQUE À SNACKER
120597	GRATTOIR - KIT LAME DE RECHANGE (10 PIÈCES)
319002	PORTE DROITE/GAUCHE INOX POUR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
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.

SCHÉMAS D'INSTALLATION

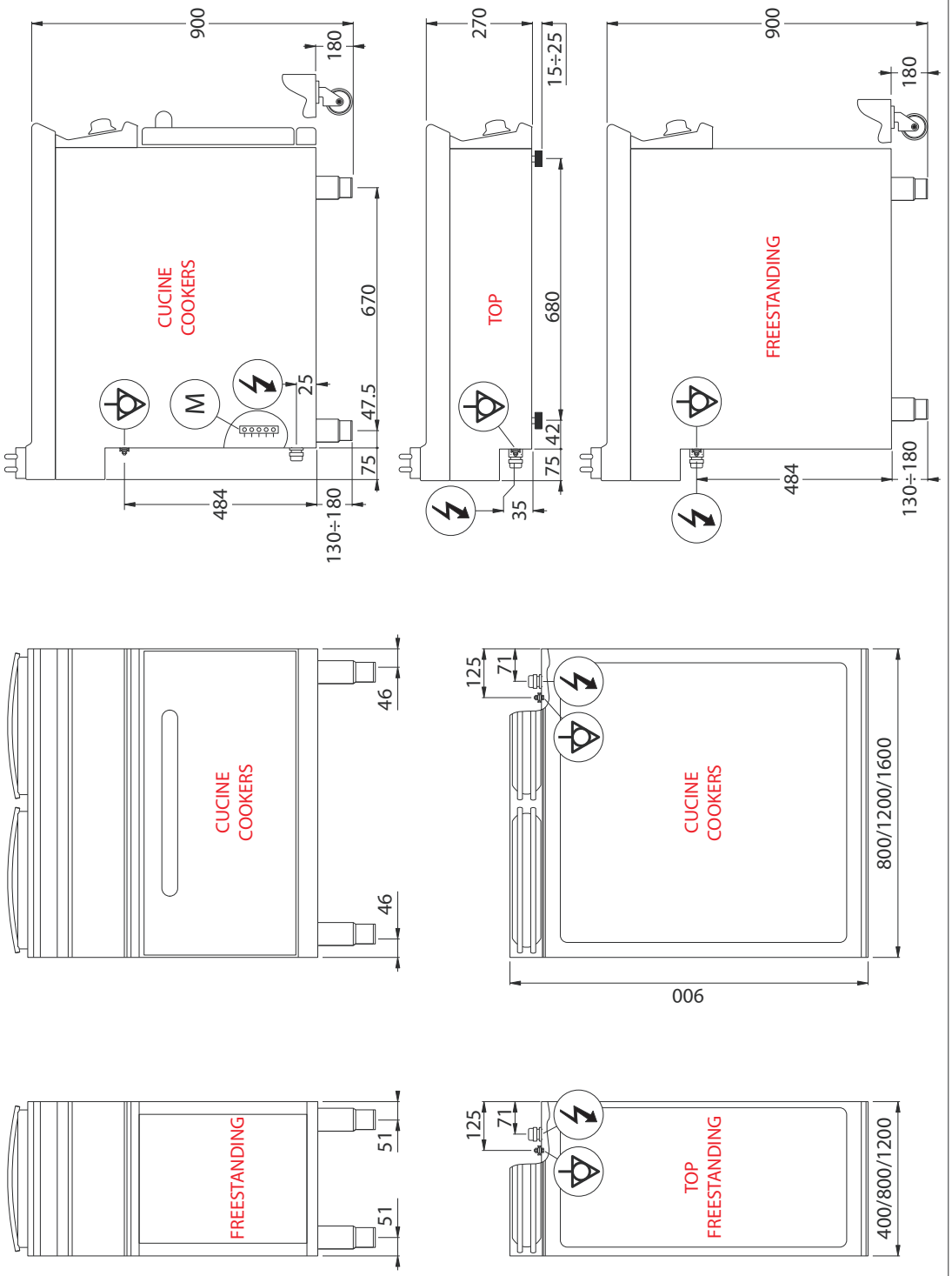


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.561.00

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