

K4EFBP10VVR

PLAQUE A SNACKER ELECTRIQUE SURBAISSEE 1/2 LISSE 1/2 NERVUREE + BAIE OUVERTE - PERFORMANCE LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Chauffage obtenu par des **éléments chauffants radiants** placés 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 et de grandes dimensions, réalisée en acier inoxydable spécial, qui permet une excellente transmission de la chaleur et une **finition polie miroir** pour garantir l'anti-adhérence des aliments et un nettoyage rapide conformément aux normes en vigueur.

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

Plaque de cuisson 1/2 lisse et 1/2 nervurée.

Deux plaques de cuisson complètement séparées pour garantir la possibilité de deux cuissons complètement différentes à des températures complètement différentes.

Plan de travail incliné face au trou d'évacuation des graisses. **Deux grands trous sur la surface** de cuisson pour l'évacuation des graisses dans **deux récipients de capacité de 2,9 litres** situés sous la surface de cuisson elle-même et **fournis en dotation**.

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

Un bouchon en téflon, adapté pour boucher l'évacuation en cas de cuisson avec un film d'huile, disponible **sur demande**.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**.

Accessoires disponibles **sur demande**.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 98 kg
Volume: 0.99 m³
Puissance électrique: 14.00 kW

