ELEKTRISCHE PLANCHA AUF UNTERBAU



CODICE CR1353489 **MODELLO**D95/10PHE

DIAMANTE 90

SERIE



ALLGEMEINE MERKMALE

Diese Serie bietet nicht nur eine maximale Auswahl an Lösungen und 2 mm dicke und 90 cm tiefe Platten, sondern verfügt auch über die Leistung, Robustheit und Funktionalität, die Sie für eine effiziente Arbeit benötigen. Außenbeschichtungen und Füße aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Arbeitstisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm. Modularität des Bereichs: 200-400-600-800-1200 Breites Angebot an Zubehör.

TECHNISCHE DATEN

- Edelstahlplatte mit Chrom-Molybdän-Kontaktfläche für indirektes und direktes Kochen. Kochzone mit den Maßen 83x66 cm und einer Dicke von 1,8 cm, um die Wärme während aller Kochphasen zu halten. Große umlaufende Rinne zum Auffangen von Speisefett mit Auffangschublade an der Vorderseite der Maschine. 4 unabhängige Kochzonen. Einstellbare Temperatur von 50° bis 400°C. Anzeige durch Kontrollleuchte der Maschine in der Heizphase.
- Herausnehmbare Schale zum Auffangen von Kochresten für eine einfache Reinigung.
 4 unabhängige Kochzonen mit je 4 kW.
 Umfangsrinne für die Fettsammlung mit Fettablauföffnung im Becken.
 Die Chrom-Molybdän-Platte mit direkten und indirekten Kochmöglichkeiten.
 Dank der Zertifizierung als strahlwassergeschützt (IPX5), die durch spezielle Tests erreicht wurde, können die Knöpfe und Unterknöpfe gewaschen werden, ohne dass die Funktionalität und Sicherheit beeinträchtigt wird.



ELEKTRISCHE PLANCHA AUF UNTERBAU



CODICE CR1353489 MODELLO D95/10PHE SERIE
DIAMANTE 90

Technische Informationen

DATA
CR1353489
D95/10 PHE PLANCHA ELETTRICA VANO GIORNO
DIAMANTE
ELEKTROTECHNIK
1000 mm
900 mm
870 mm
170 Kg
0,783
1020 mm
1260 mm
1100 mm
1,414 m3
180.6 Kg
380-415V 3N
50-60 Hz
16,000 kW
400
IPX4
D95/10PHE



ELEKTRISCHE PLANCHA AUF UNTERBAU



CODICE CR1353489 MODELLO D95/10PHE

DIAMANTE 90

SERIE



Herausnehmbare Schale zum Auffangen von Kochresten für eine einfache Reinigung.



Maximal einstellbare Temperatur bis zu 400℃.



4 unabhängige Kochzonen mit je 4 kW.



Dank der Zertifizierung als strahlwassergeschützt (IPX5), die durch spezielle Tests erreicht wurde, können die Knöpfe und Unterknöpfe gewaschen werden, ohne dass die Funktionalität und Sicherheit beeinträchtigt wird.



Umfangsrinne für die Fettsammlung mit Fettablauföffnung im Becken.



Die Chrom-Molybdän-Platte mit direkten und indirekten Kochmöglichkeiten.



