



Cuisson modulaire PLAQUE DE MIJOTAGE ELECTRIQUE TOP 900 XP

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



391046 (E9HOED2000)

PLAQUE DE MIJOTAGE TOP
400 MM

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Éléments chauffants blindés. La surface de cuisson lisse en acier garantit une température uniforme. 2 zones de cuisson contrôlées indépendamment. Protection IPX5.

Caractéristiques principales

- Plaque de cuisson en acier doux, lisse et facile à nettoyer.
- 2 zones de cuisson indépendantes.
- Éléments de chauffage blindés.
- Réglage des zones de température différentes permettant de répondre à différents besoins de cuisson sur l'ensemble de la plaque.
- Des récipients de différentes tailles peuvent être utilisés simultanément en raison de sa grande surface, sans secteur intermédiaire.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Accessoires en option

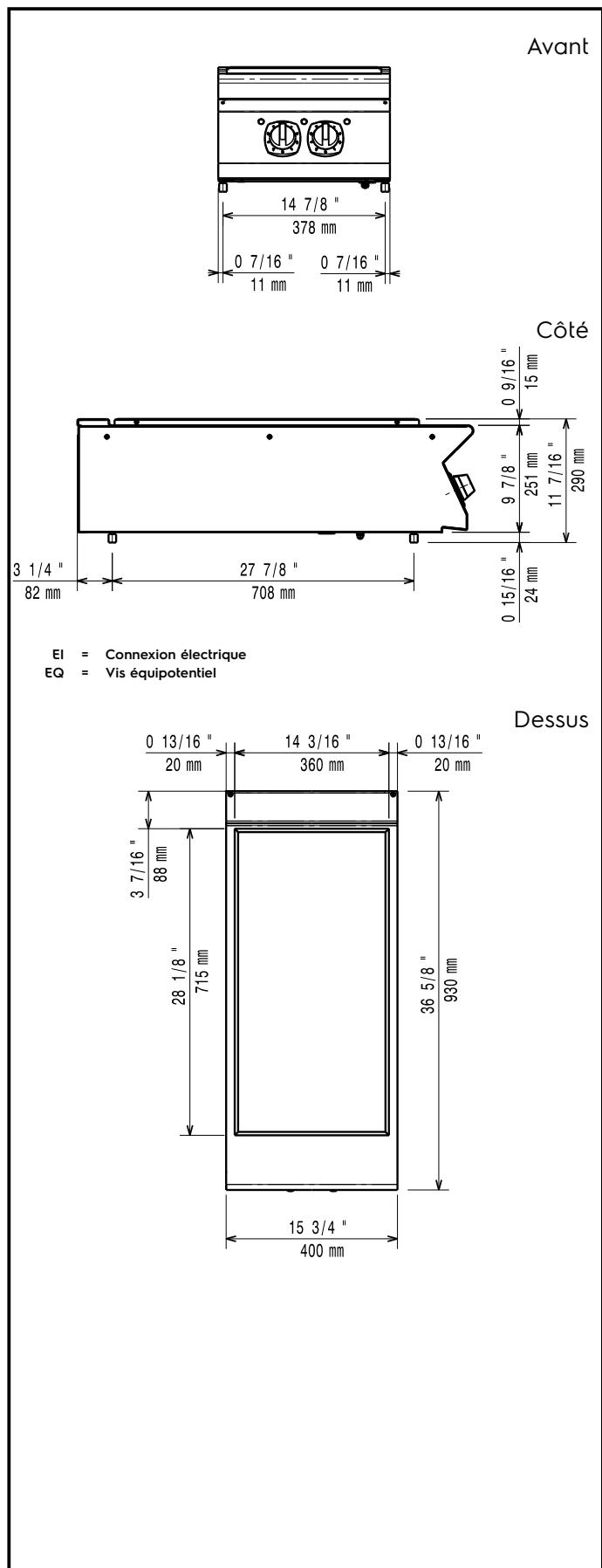
- | | |
|---|-------------------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 800 mm | PNC 206137 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm | PNC 206138 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm | PNC 206139 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm | PNC 206140 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm | PNC 206141 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 <input type="checkbox"/> |
| • Colonne d'eau avec bras pivotant | PNC 206289 <input type="checkbox"/> |
| • Extension colonne d'eau, l=900 | PNC 206290 <input type="checkbox"/> |
| • Mître pour élément 400mm | PNC 206303 <input type="checkbox"/> |
| • Mains courantes latérales droite + gauche | PNC 216044 <input type="checkbox"/> |

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

- Main courante frontale 400 mm PNC 216046
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP PNC 216278


Électrique

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Voltage :

7 kW

Informations générales

Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	930 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	60 kg
Poids brut :	59 kg
Hauteur brute :	540 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.25 m ³
Groupe de certification:	EH92S

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.