

Plug In
SpeedDelight modello con piastra superiore
regolabile manualmente, rigata, rimuovibile
e in teflon. Con vassoio anti-aderente

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



603946 (HSG2RPRSE3)

SpeedDelight modello con piastra superiore regolabile manualmente, rigata, rimuovibile e in teflon. Con vassoio anti-aderente

Descrizione

Articolo N°

SpeedDelight è la combinazione di 3 diverse tecnologie: per contatto, a infrarosso e microonde in grado di garantire la perfetta temperatura di servizio. Funzione di risparmio energetico: la modalità stand by si attiva automaticamente dopo un determinato tempo (da 1 a 60 minuti) impostato dall'operatore. L'apparecchiatura è dotata di porta USB e di connessione wi-fi per ottimizzare i flussi di lavoro e monitorarne da remoto il funzionamento (temperature, conto alla rovescia, allarmi). Coperchio, pannello superiore e posteriore in acciaio inox AISI 304. Sollevamento automatico del coperchio a fine ciclo tramite molla. Piastra superiore rigata (215 x 215 mm) in alluminio con rivestimento antiaderente; superficie di cottura inferiore (250 x 250 mm) in vetro al quarzo, liscia, spessore 4 mm. Sistema di raffreddamento garantito dal corretto flusso d'aria dalla parte frontale alla parte posteriore. Questo permette di posizionare due apparecchiature una di fianco all'altra. 2 sonde di temperatura per un controllo indipendente della temperatura delle piastre superiore e inferiore. Controllo elettronico con display digitale a LED con luminosità regolabile, indicatore del conteggio alla rovescia e segnalazione sonora (buzzer) che indica la fine del ciclo. Pannello inferiore con elementi riscaldanti corazzati da 800 W. 2 magnetron da 1050W cad. Maniglia ergonomica per facilitare i movimenti del coperchio. 8 programmi selezionabili sul display, che possono essere modificati dall'utente; i parametri programmabili sono: temperatura della piastra superiore, temperatura della piastra inferiore, durata complessiva di ciascun ciclo, durata e distribuzione delle microonde all'interno di ogni ciclo.

Caratteristiche e benefici

- Combinazione di 3 diverse tecnologie: per contatto, a infrarosso e microonde in grado di garantire la perfetta temperatura di servizio.
- Piastra superiore regolabile in altezza per adattarsi alla forma del panino
- Funzione di risparmio energetico: la modalità stand by si attiva automaticamente dopo un determinato tempo (da 1 a 60 minuti) impostato dall'operatore.
- L'apparecchiatura è dotata di porta USB e di connessione wi-fi per ottimizzare i flussi di lavoro e monitorarne da remoto il funzionamento (temperature, conto alla rovescia, allarmi).
- Controllo elettronico con display digitale a LED (4,3 ") con luminosità regolabile.
- 8 programmi selezionabili sul display, che possono essere modificati dall'utente.
I parametri programmabili sono:
 - temperatura della piastra superiore
 - temperatura della piastra inferiore
 - durata complessiva di ciascun ciclo
 - durata e distribuzione delle microonde all'interno di ogni ciclo
- Indicatore del conteggio alla rovescia e segnalazione sonora (buzzer) che indica la fine del ciclo.
- Sollevamento automatico del coperchio a fine ciclo.
- Maniglia ergonomica per facilitare i movimenti del coperchio.
- Vassoio stampato antiaderente da utilizzare durante tutti i cicli di cottura per la massima pulibilità, rispettando i requisiti di contatto con gli alimenti.
- Conforme al Regolamento (CE) n° 1935/2004 e alle relative modifiche, al Regolamento (CE) n° 2032/2006 e alle relative modifiche.

Approvazione:

Costruzione

- Piastra superiore in profilato di alluminio (215 x 215 mm) trattata con uno speciale rivestimento antiaderente.
- 2 sonde di temperatura per un controllo indipendente della temperatura superiore e inferiore delle piastre.
- Superficie inferiore (250x250 mm) liscia rivestita con vetro di quarzo da 4 millimetri di spessore.
- Regolazione indipendente della temperatura delle piastre superiore e inferiore, da 50°C fino a 250°C.
- Sollevamento automatico del coperchio a fine ciclo tramite molla.
- Coperchio, pannelli laterali e maniglia costruiti in materiale composito rinforzato
- Pannello superiore con elementi riscaldanti da 800W.
- Pannello inferiore con elementi riscaldanti corazzati da 800W
- 2 magnetron da 1050W cad.
- Sistema di raffreddamento garantito dal corretto flusso d'aria dalla parte frontale alla parte posteriore. Questo permette di posizionare due apparecchiature una di fianco all'altra.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Interfaccia utente & gestione dati

- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

Accessori inclusi

- | | |
|---|------------|
| • 1 x Tappetino di protezione per la piastra in vetroceramica (da utilizzare durante la manutenzione) | PNC 653527 |
| • 1 x Spazzola | PNC 653623 |
| • 1 x Spatola | PNC 653625 |
| • 1 x 4 piedini in gomma, altezza= 26 mm | PNC 653792 |
| • 1 x Kit distanziatore ventilazione posteriore | PNC 653800 |
| • 1 x Vassoio anti-aderente | PNC 653802 |
| • 1 x Spazzola con setole in nylon | PNC 653803 |
| • 1 x Spazzola con setole in ottone | PNC 653804 |

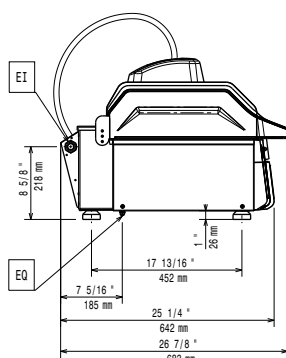
Accessori opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Tappetino di protezione per la piastra in vetroceramica (da utilizzare durante la manutenzione) | PNC 653527 | ☐ |
| • Spazzola | PNC 653623 | ☐ |
| • Spatola | PNC 653625 | ☐ |
| • PIASTRA RIGATA IN TEFLON
REMOVIBILE | PNC 653787 | ☐ |
| • 4 PIEDINI IN ACCIAIO INOX - 76MM
ALTEZZA | PNC 653791 | ☐ |
| • 4 PIEDINI IN GOMMA, 40MM ALTEZZA | PNC 653793 | ☐ |

Fronte

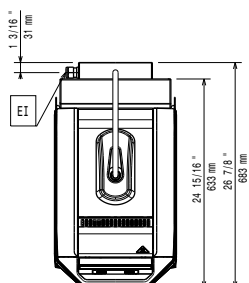


Lato



EI = Connessione elettrica
 EO = Presea elettrica

Alto



Distances



Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50 Hz
 Ampere: 9 A
 Watt totali: 5 kW
 Tipo di spina: IEC 60309 3P+N+T

Installazione

Distanza: 190 mm dal pannello verticale posteriore

Informazioni chiave

Superficie di cottura (LxP) 250 x 250 mm
 Dimensioni esterne, larghezza: 370 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 683 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 619 mm
 Peso netto: 46 kg
 Peso imballo: 58 kg
 Altezza imballo: 710 mm
 Larghezza imballo: 450 mm
 Profondità imballo: 760 mm
 Volume imballo: 0.24 m³