

Plug In SpeeDelight PEP modello Flex automatico, con piastra superiore rigata, rimuovibile e in teflon. Con vassoio anti-aderente - monofase

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



603947 (HSG3RPRPE5) SpeeDelight PEP modello Flex automatico, con piastra superiore rigata, rimuovibile e in teflon. Con vassoio anti-aderente monofase

Descrizione

Articolo Nº

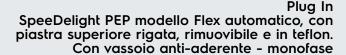
SpeeDelight è la combinazione di 3 diverse tecnologie: per contatto, a infrarosso e microonde in grado di garantire la perfetta temperatura di servizio. Funzione di risparmio energetico: la modalità stand by si attiva automaticamente dopo un determinato tempo (da 1 a 60 minuti) impostato dall'operatore. 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, conteggio 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 in vetro al guarzo, liscia, spessore 4 mm (250 x 250 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 superiore e inferiore delle piastre. 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 500 W. 1 magnetron da 1050 W cad. Maniglia ergonomica per facilitare i movimenti del coperchio. 8 programmi selezionabili sul display, che possono essere modificati dall'utente

Caratteristiche e benefici

- Combinazione di 3 diverse tecnologie: per contatto, a infrarosso e microonde in grado di garantire la perfetta temperatura di servizio.
- La piastra superiore si regola automaticamente in altezza a seconda dello spessore del panino/ snack.
- 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° 2023/2006 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 guarzo 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 500 W.
- 1 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).

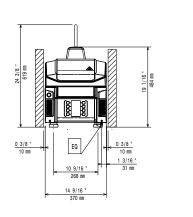
Accessori inclusi

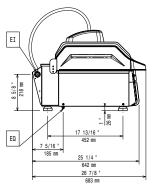
•	1 x Tappetino di protezione per la piastra in vetroceramica (da utilizzare durante la manutenzione)	PNC	653527
•	1 x Spazzola	PNC	653623
•	1 x Spatola	PNC	653625
•	1 x 4 piedini in gomma, altezza= 26 mm	PNC	653792
•	1 x Kit distanziatore ventilazione posteriore	PNC	653800
•	1 x Vassoio anti-aderente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

• 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	
 Kit distanziatore ventilazione posteriore 	PNC 653800	
Vassoio anti-aderente	PNC 653802	
Spazzola con setole in nylon	PNC 653803	
Spazzola con setole in ottone	PNC 653804	

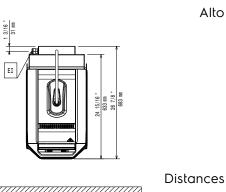


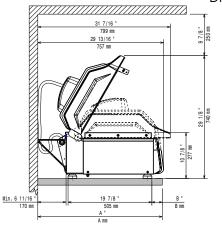






Connessione elettrica EO Presea elettrica





Elettrico

Fronte

Lato

Alto

Tensione di alimentazione: 220-230 V/1 ph/50 Hz

Ampere: 12 A Watt totali: 2.7 kW CE-SCHUKO Tipo di spina:

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 619 mm Dimensioni esterne, altezza: Peso netto: 43.5 kg Peso imballo: 55 kg Altezza imballo: 710 mm 450 mm Larghezza imballo: Profondità imballo: 760 mm Volume imballo: 0.24 m³

