

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 80°C - 110°C Ref 26.07.03

Plaque chauffante ultra fine, à la ligne fine et élégante, adaptée aux bacs gastronormes GN 2/1



Caractéristiques

- Plaque chauffante en acier inox satiné haute température
- 2 allures de chauffe, 80°C ou 110°C, sélectionnable par interrupteur à bascule métallique
- Cadre extérieur en inox peint, amovible pour un nettoyage aisé
- Interrupteur métallique et voyant Marche / Arrêt
- Alimentation par prise orientable 2P+T et câble longueur 2.4 m
- Puissance : 1800 W / Tension : 230Vac mono 50/60 Hz
Tolérance sur puissance : -10% / +5%
- Rails pour insertion d'une lampe chauffante optionnelle : 4 emplacements possibles latéraux ou longitudinaux
- Dimensions plaque (L x l x ep) : 700 x 530 x 40 mm
- Poids 12 kg



Utilisation

- Allures de chauffe :
 - Allure **80° C** : **maintien « doux »** de préparations alimentaires sans les dessécher
 - Allure **110° C** : maintien de un ou **plusieurs récipients** : cocottes , faitouts , bacs gastro en pleine charge
- Décaissé : si l'appareil est placé dans un décaissé , celui-ci doit impérativement comporter des ouvertures pour l'évacuation de la chaleur. Idéalement des ouvertures avec une circulation d'air avec entrée d'air frais et évacuation air chaud.

Options

Lampe infrarouge 400W, ref 15.02.B,
pour complément de chauffage.

Alimentation électrique séparée
Hauteur totale avec lampe infra rouge : 730 mm



Cache amovible 13.08.02, destiné à masquer les récipients tels que bacs gastro... Hauteur totale avec cache : 153 mm



ACIM JOUANIN est à l'écoute de ses clients. Vous avez besoin d'accessoires ou de pièces détachées, contactez nous à l'adresse acpo@acim-jouanin.fr