

## PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 80°C - 110°C Ref 26.07.33

### MODELE AVEC CONNEXION LAMPE INTEGREE

Plaque chauffante ultra fine, à la ligne fine et élégante, format GN 2/1 pour tous types de vaisselle gastronomique



### 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 / Alimentation 230Vac mono 50/60 Hz  
Tolérance sur puissance : -10% / +5%
- Dimensions (L x l x ep) : 700 x 530 x 40 mm
- Poids 15 kg



- Prise intégrée pour alimentation d'une lampe chauffante optionnelle, type 15.02. BB. (photo ci dessus)  
Interrupteur métallique et voyant Marche / Arrêt  
Prise ne convenant qu'à des lampes ACPO
- 4 possibilités de positionnement de la lampe (rails)

### 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.

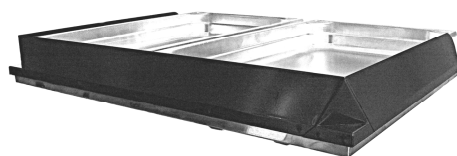
### Options

**Lampe infra rouge 400W, ref 15.02.BB,**  
pour complément de chauffage

Branchement sur plaque -  
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](mailto:acpo@acim-jouanin.fr)