

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 80°C - 145°C Ref 26.07.02

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 145°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
- 5 pieds pour grande stabilité
- Dimensions plaque (L x l x ep) : 700 x 530 x 40 mm **CE**
- Poids 12 kg

Utilisation

- Allure "**maintien**" **80° C** : pour maintien en température de préparations alimentaires **sans les dessécher**
- Allure "**booster**" **145° C** : pour un **chauffage puissant** à utiliser pour une durée limitée . Convient également pour réchauffer rapidement une préparation trop froide, faire une petite cuisson ex : œuf au plat... , mise en court bouillon (cette position amène et maintient l'eau à ébullition), maintient au chaud une charge très importante (ex: 4 cocottes pleines et ouverte avec jus peu lié.)
- Décaissé : si l'appareil est placé dans un décaissé, celui-ci doit impérativement comporter des ouvertures pour l'évacuation de la chaleur et idéalement avec circulation d'air avec entrée d'air frais et évacuation air chaud.

Options

Lampe infra rouge 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