

## PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 80°C - 110°C A ENCASTRER - Ref 26.08.11

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



### Caractéristiques

- Plaque de cuisson en acier inox satiné haute température, 6 mm sur plaque métal en renfort.
- Panneau de commande déporté, sur plaque inox 120 x 80 mm, à fixer à la verticale, sur le meuble support par l'installateur.  
(Entraxe de fixation : 110 x 70 mm)
  - Interrupteur métallique 2 allures de chauffe, 80°C ou 110°C
  - Interrupteur métallique Marche / Arrêt avec témoin lumineux
- Dimensions hors tout, plaque (L x l x ep) : 700 x 530 x 35 mm  
Prévoir un espace suffisant dans le prolongement de la sortie du câble d'alimentation pour permettre sa courbure sans contrainte.
- Câble d'alimentation, 2P + T, longueur 1,8 m entre plaque et panneau de commande, sortie sous plaque.
- Câble d'alimentation, 2P+T, longueur 1,40 m entre le panneau de commande et l'alimentation principale. (Branchement à effectuer par l'installateur)
- Puissance : 1800 W / Tension : 230Vac mono 50/60 Hz  
Tolérance sur puissance : -10% / +5%
- Poids 13 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

### Option

**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 : acpo@acim-jouanin.fr