

K7EGD05VV

GRILLE ELECTRIQUE DIRECTE 1/2 MODULE + BAIE OUVERTE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Chauffage obtenu par des **éléments chauffants avec gaine en AISI 304**, qui travaillent dans l'air et sont adaptés aux températures auxquelles ils sont exposés (400°C). La charge thermique des éléments chauffants permet un **échange de chaleur uniquement vers les aliments** pour améliorer la cuisson et l'économie d'énergie. Thermostat de sécurité à réarmement automatique pour protéger les éléments chauffants. Régulateur d'énergie qui règle la fréquence de fonctionnement ON-OFF des éléments chauffants. La position de fonctionnement continu maximum est utile lors du nettoyage, car elle induit la pyrolyse des graisses sur les éléments chauffants. **Réservoir d'eau amovible en AISI 304 pressé à froid avec trou de vidange**. L'eau améliore la qualité des aliments cuits et entraîne les graisses de cuisson vers la vidange. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec **réceptacle Gastronorm amovible 1/1 GN** avec coins arrondis pour un nettoyage facile. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable. Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison. Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**. Accessoires disponibles **sur demande**.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm
Profondeur: 700 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 48 kg
Volume: 0.45 m³
Puissance électrique: 4.10 kW

