

PLAQUES AVEC PRESSE INTEGREE

Modèles CLAM

Commandes électroniques

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Grill électrique avec relevage automatique
- Fabrication en acier inoxydable AISI-304
- Plaque inférieure recouverte de chrome dur de 50 microns
- 9 programmes de cuisson automatiques par presse
- Température min. 150°C / max. 232°C
- Cuisson ultra-rapide : réduction du temps de cuisson de près de 50%. Permet retenir les jus et donc d'avoir plus de saveur
- Equipé d'un contrôleur électronique qui pilote la température et le temps de la plaque inférieure et supérieure
- Facilement utilisable par un personnel non spécialisé
- Ajustement automatique à l'épaisseur du produit
- Ouverture automatique en fin de cuisson avec signal sonore
- Livré sur socle avec 4 roulettes dont 2 avec freins
- Tiroir à graisse en façade de 5,3L (2 pour CLAM 20)
- Zones de cuissons à contrôles indépendants
- Livré avec tissus anti-adhérent en téflon, produit de nettoyage téflon, raclette, brosse métallique et spatule
- Nettoyage facile sans détergent
- 400V 3F-N/50-60 Hz

	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kw)	Zones de cuissons	Surface grill (mm)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)
CLAM10	525x920x870*	10	3	400x600 + 1 presse 285x565	173	140
CLAM20	825x920x870*	20	6	700x600 + 2 presses 285x565	230	193

* H = 1700 quand la plaque est relevée

OPTIONS

Rainurage par presse



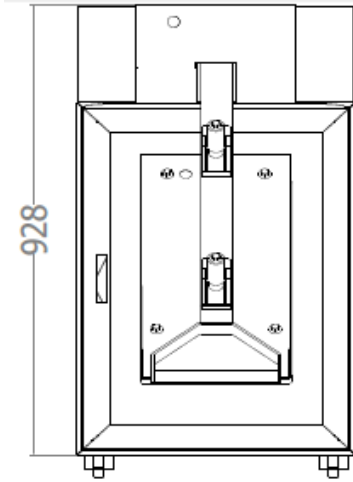
CLAM 10



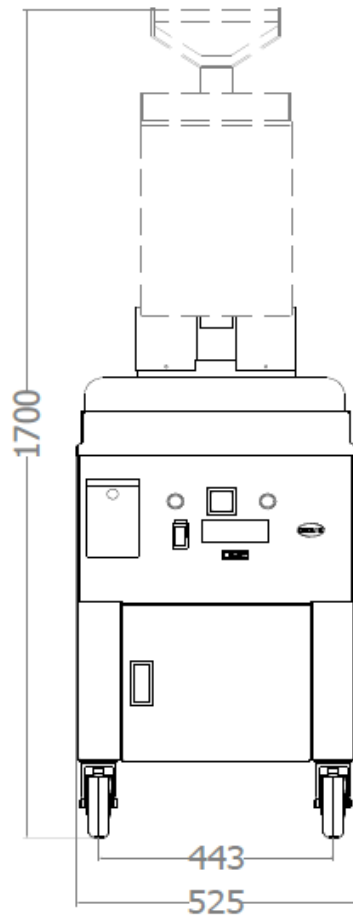
CLAM 20



SCHEMAS TECHNIQUES

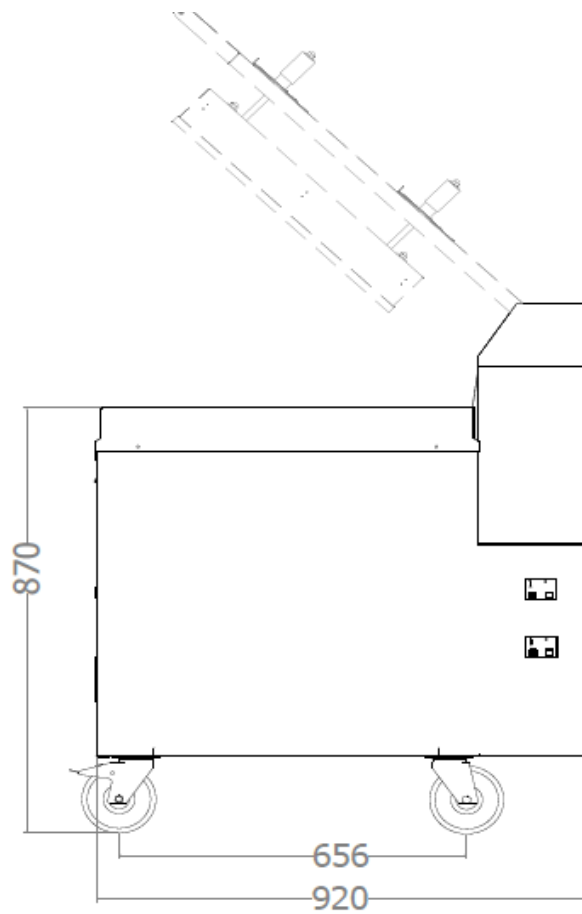


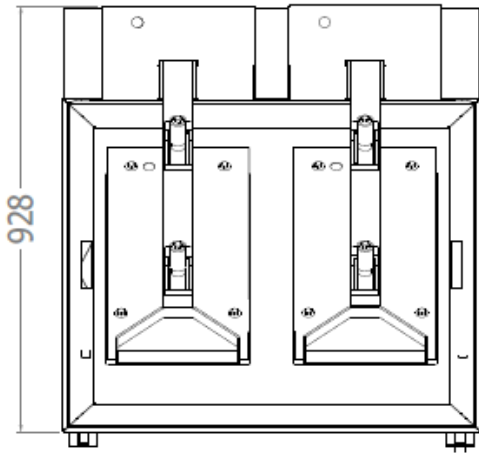
CLAM10
Vue de dessus



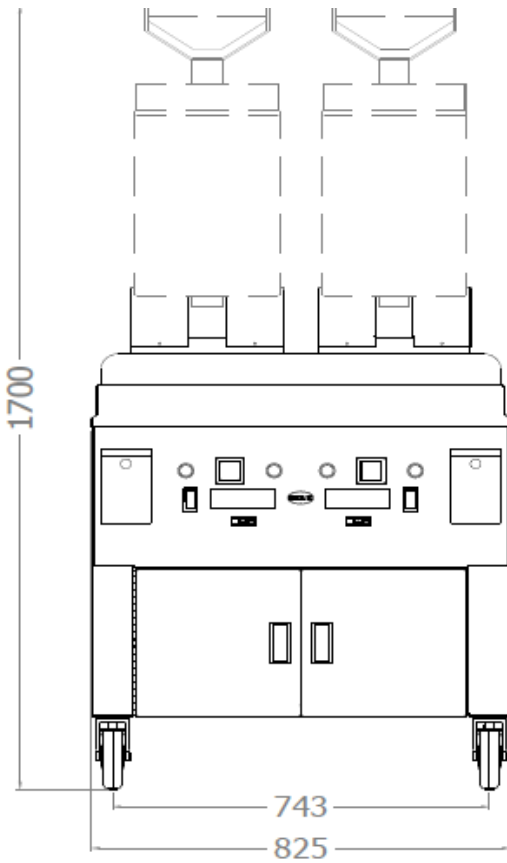
CLAM10
Vue de face

CLAM10
Vue de profil





CLAM20
Vue de dessus



CLAM20
Vue de face

CLAM20
Vue de profil

