

M4E/M650E/M1000E/M1300E

PLAQUES AU CHROME MÉCANIQUES

Commandes électroniques

CARACTÉRISTIQUES

- Commande thermostatique
- Régulation de la température jusqu'à 285 °C
- Thermostat de sécurité
- Zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson entièrement soudée
- Revêtement en chrome dur de 50 microns
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Tiroir à graisses de très grande capacité
- Pare-éclaboussures intégré
- Support et roulettes en option
- Option CLAM+ E pour une cuisson double face
- Disponible en option avec surface rainurée : totale ou partielle
- La version encastrable (drop-in) est disponible



Modèle	Zones de cuissons	Dimensions (mm)	Surface de cuisson (mm)	Voltage	Capacité du bac de récupération des graisses
M4E	1	400 x 595 x 380	350 x 500	4 kW / 400 V, 3N	1 x 5,9 L
M650E	2	650 x 595 x 380	600 x 500	8 kW / 400 V, 3N	1 x 5,9 L
M1000E	3	1000 x 595 x 380	900 x 500	12 kW / 400 V, 3N	2 x 5,9 L
M1300E	4	1300 x 695 x 380	1200 x 600	20 kW / 400 V, 3N	2 x 7,2 L

- ÉLECTRIQUE
- OPTIONS PERSONNALISABLES
- REVÊTEMENT EN CHROME DUR 50 MICRONS
- CORPS EN ACIER INOXYDABLE AISI 304
- FACILE À NETTOYER ET À ENTREtenir
- ACCESSOIRES INCLUS
- CONFORMITÉ EUROPÉENNE

Options

- Surfaces rainurées
- Meuble en acier inoxydable
- Support en acier inoxydable
- Roulettes



Plaque supérieure optionnelle CLAM+E pour une cuisson simultanée.

