

PLAQUES AU CHROME ELECTRIQUES

AVEC ILOTS SEPARÉS

Modèles PLF

Commandes mécaniques



PLF2



PLF3

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Carrosserie entièrement inox 18/10
- Disposition des plaques en îlots séparés par des canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement
- Plancha lisse ou rainurée pour la cuisson de viandes, poissons ou légumes
- Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm
- Bain chrome poli miroir dur 50 microns
- Régulation par thermostat indépendant – température max 285°C
- Tiroir(s) à graisse en façade 3L (2 tiroirs de 3L sur PLF3)
- Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°)
- Modèle à poser sur table, livré sur 4 pieds – Support avec roulettes en option
- Livré avec une raclette, brosse métallique et spatule inox
- Triphasé 50-60Hz (380 V)

	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kw)	Zones de cuissons	Nb résistances	Surface zone de cuisson (mm)	Poids (Kg)
PLF2	910x700x275	8	2	6	(356x515)x2	95
PFL3	1300x700x275	12	3	9	(356x515)x3	148

Certains modèles spéciaux peuvent impliquer un acompte à la commande

PLF3 avec option plaque
rainurée + support + roulettes
KRS

OPTIONS :

- Rainurage
- Support

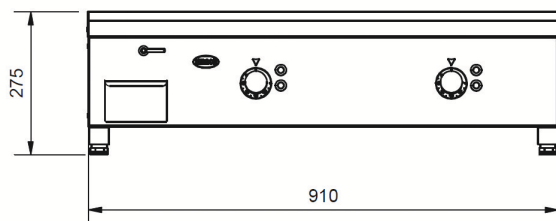


FABRICATION ESPAGNOLE

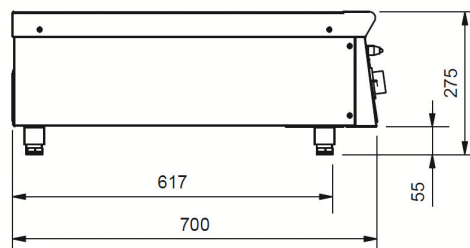
SCHEMAS TECHNIQUES

PLF 2

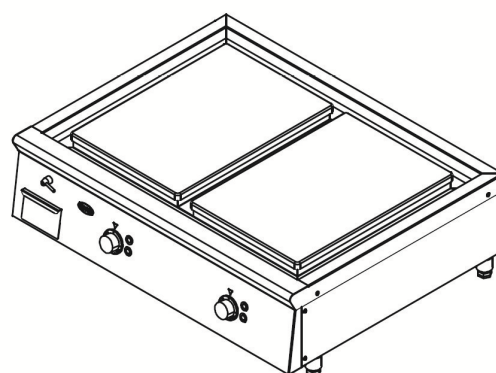
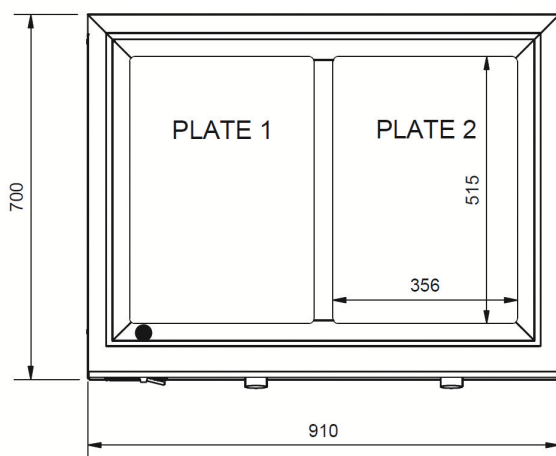
Vue de face



Vue de profil

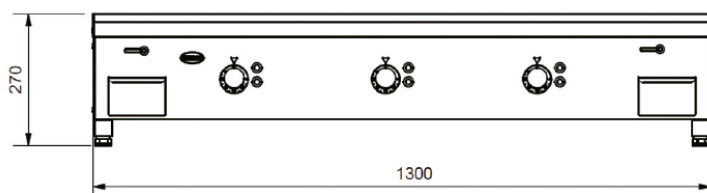


Vue de dessus

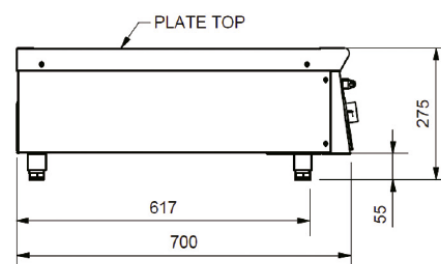


PLF 3

Vue de face



Vue de profil



Vue de dessus

