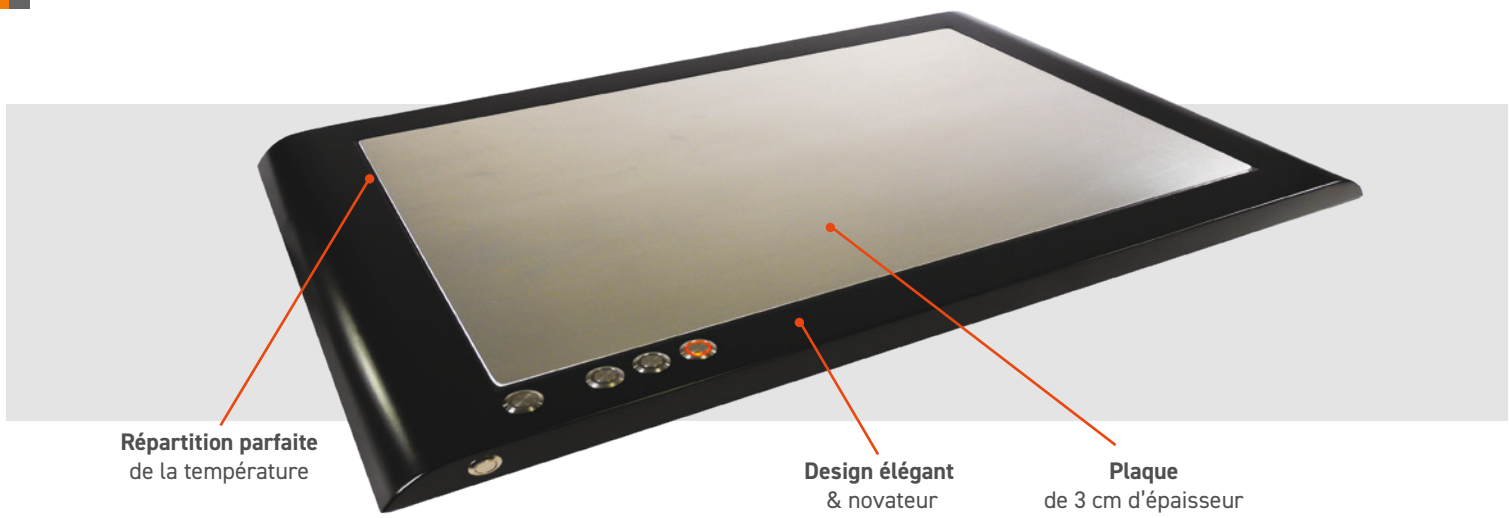
30012N
PLAQUE CHAUFFANTE
ULTRA-PLATE VITRO / ALU BORDS ARRONDIS



PLAQUE CHAUFFANTE ULTRA-PLATE

LE DESIGN

- Construction tout inox brossé « haute qualité » ou inox «décor» légèrement martelé (où l'empreinte des doigts ne marque pas)
- Cette gamme de plaques, par son élégance et son design actuel et novateur, met en valeur vos produits et vos plats. Par cette présentation attractive vous augmentez vos ventes auprès de votre clientèle.

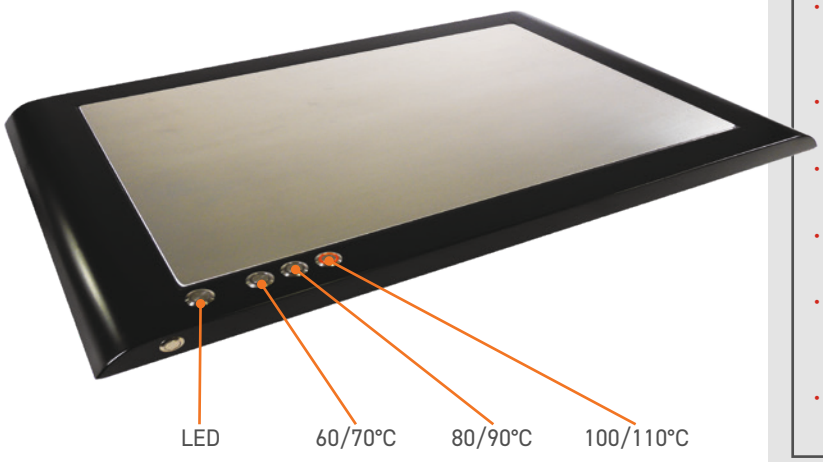
LA PERFORMANCE TECHNIQUE

- Plaque « ultra plate » : 3 cm d'épaisseur ! Unique sur le marché
- Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 12 thermostats préréglés placés sous la vitre pour une vérification permanente, et la garantie d'une chaleur constante.
- Système de chauffe : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique.
- Fusibles de sécurité : alimentation basse tension interne protégée.
- Position du câble d'alimentation sous la plaque pour la positionner dans le sens souhaité par le client.

UNE UTILISATION FACILE ET RAPIDE

- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface de présentation.
- Surface de travail aux normes pâtissières 600 x 400
- Possibilité de poser des bacs gastronomes GN 1/1
- Conçue pour Découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes; etc).
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons préréglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné).

SOFRACA – 23 quai de l'industrie – 91 200 ATHIS MONS – FRANCE - Tél : +33 (0)1 75 30 20 50 – Fax : +33 (0)1 75 30 20 51 – **www.sofraca.fr**



UNE PLAQUE UNIQUE SUR LE MARCHÉ

- PLAQUES VITROCÉRAMIQUE DESIGN «ESPRIT TRAITEUR»
- MISE EN VALEUR DE VOS PLATS & PRODUITS
- ATTRACTIVE À LA VUE DES CLIENTS
- PLAQUES ULTRA PLATE DE 3CM D'ÉPAISSEUR
- CONSTRUCTION TOUT INOX BROSSÉ «HAUTE QUALITÉ»
- PANNEAU DE CONTRÔLE SIMPLE & ESTHÉTIQUE

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 3 thermostats préréglés placés sous la vitre pour une vérification permanente, et la garantie d'une chaleur constante
- **Système de chauffe :** résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique
- **Fusibles de sécurité :** alimentation basse tension interne protégée.

PLAQUE CHAUFFANTE ULTRA-PLATE

- Unique sur le marché, construction tout inox brossé « haute qualité »
- Surface de travail aux normes pâtissières 600 x 400, Possibilité de poser des bacs gastronormes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons préréglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné).

Alimentation	Surface utile (L x P x H)	Dimensions (L x P x H)	Puissance	Poids
230 V	600 x 400 mm	700 x 500 x 35 mm	600 W	7,5 Kg

Besoin de plus d'informations ?
Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !

SOFRACA – 23 quai de l'industrie – 91 200 ATHIS MONS – FRANCE - Tél : +33 (0)1 75 30 20 50 – Fax : +33 (0)1 75 30 20 51 – **www.sofraca.fr**