

A.C.P.O.

12 rue Valadon 75007 Paris France Tel : 01 47 05 89 17 Fax : 01 47 05 93 82 email : flego@ste-acpo.com
Site : ste-acpo.com

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ACIER SATINE ULTRA FINE 80° C – 145°C

CE

REF: 26.07.02



- **Dimensions :**
Longueur 70 cm / Profondeur 53 cm / hauteur bloc élec : 4 cm / hauteur cache réf. : 13.08.02 : 11 cm
Hauteur totale avec cache : 15,3 cm
- Hauteur totale avec lampe infra rouge : 73 cm
- Poids : 12 kg
- Plaque de cuisson : acier satiné haute température 6 mm sur plaque métal en renfort
- Puissance : 1800 w / Alimentation 230 v- 50/60 Hz
- Utilisation : 2 allures : « MAINTIEN » et « BOOSTER »
Allure « MAINTIEN » 80° C : maintien « doux » de préparations alimentaires sans les dessécher
Allure « BOOSTER » 145° C : chauffage puissant à utiliser pour une durée limitée
convient pour : réchauffer rapidement une préparation trop froide, faire une petite cuisson
ex : œuf au plat...
mise en court bouillon (cette position amène et maintient l'eau à ébullition),
maintient au chaud une charge très importante ex: 4 cocottes pleines et ouverte avec jus peu lié
- Accessoire en option réf. : 13. 08. 02 : cache amovible destiné à masquer les récipients tels que bacs gastro...
- Accessoire en option réf. : 22. 04. 02 : lampe infra rouge 250 w alimentation séparée.
- **Décaissé :** si l'appareil est placé dans un décaissé, celui-ci doit impérativement comporter :
 - Au minimum, des ouvertures pour l'évacuation de la chaleur
 - Idéalement des ouvertures avec une circulation d'air – entrée d'air frais, évacuation air chaud
 - Dimensions ouverture décaissé 712 mm x 575 mm. Avec lampe I.R : 712 mm x 610 mm.