

13. Plaques Chauffantes

Appareil de table



PLAQUE CHAUFFANTE ECO

Utilisation flexible – coût d'achat abordable !



Utilisation :

plaque chauffante pour maintenir au chaud les feuilletés, plats préparés et plus.
Non approprié pour les gratins chauds sortant directement du four et dont la chaleur dépasse les 100°C.
Si la marchandise doit être maintenue au chaud sur une période prolongée, nous vous conseillons l'utilisation d'un dispositif de rayonnement supplémentaire.

Norme Gastro – GN ou Norme Euro – EN

Exécution

Plaques chauffante pour maintenir au chaud les feuilletés et plats préparés. Non approprié pour les gratins chauds sortant directement du four et dont la chaleur dépasse les 100°C. Température fixe réglée sur 80°C. Extérieur entièrement en acier inoxydable, matériau 1.4301 et surface polie. Le raccord se fait par un câble de 1,4 m de long env. et fiche à contact de protection.

WIHA PLAQUE CHAUFFANTE ECO

Modèle	Dimensions (Largeur, Profondeur, Hauteur)	Art.-No.	Raccordement
PLAQUE CHAUFFANTE ECO – Norme Gastro	L 325 mm, P 530 mm, H 55 mm	4160	230V/350W
PLAQUE CHAUFFANTE ECO – Norme Euro	L 400 mm, P 600 mm, H 55 mm	4150	230V/450W

Temps de préchauffage : 45 minutes environ

