

Show-cooking 2 postes



Informations produit

- › Le show-cooking Visio est idéal pour travailler devant les clients et créer des animations, même dans des endroits clos : cuisson au wok, brunch, grillades sur plancha, etc.
- › Equipé d'une extraction incorporée avec traitement de l'air (anti-graisses et antiodeurs) :
 - › - Filtres choc anti-graisses 2 en 1 - Nettoyage facile en lave-vaisselle.
 - › - Filtres zéolithe anti-odeur - nettoyage par régénération thermique.
 - › - Filtres à charbons actifs pour compléter le dispositif.
- › Ensemble des filtres facilement accessible pour faciliter l'entretien.
- › Visibilité du plan de travail depuis le côté client à l'aide des surfaces en vitrage trempé.
- › Éclairage du plan de travail à l'aide d'une rampe LED.
- › Livré avec un ensemble amovible, bloc tiroir et planche à découper, en substitut d'un appareil.
- › Zone de stockage sous plan de travail pour la platerie ou des appareils non utilisés.
- › Prise 230 V (mono) annexe en façade.
- › Hygiène renforcée grâce à l'accès facile au nettoyage et les angles arrondis.
- › 2 bacs de stockage pour aliments GN 1/9 fournis.
- › Existe aussi en version 3 postes.
- › Construction en acier inox.
- › Aspiration motorisée à 4 vitesses réglables.
- › Manutention aisée à l'aide des 4 roulettes pivotantes (dont 2 avec frein).
- › Tiroir de récupération des graisses accessible latéralement.
- › Compatible avec les gammes induction posable Tecnox. Il n'est pas possible de mettre deux planchas ou deux wok côte à côte, il faut un produit de chaque.
- › Alimentation 400 V (Tri+N).

Avantages



+ Accessoires fournis

Livré avec un ensemble bloc tiroir et planche à découper pouvant être utilisé en substitut d'un appareil



+ Appareils interchangeables

Appareils à induction facilement interchangeables



+ Entretien filtres

Filtres facilement accessibles pour faciliter l'entretien, extraction incorporée avec traitement de l'air (graisses et odeurs)



+ TXP166

Petit-déjeuner préparé en salle



+ TXP167

Déjeuner avec cuisson minute devant le client



+ TXP168

Dîner cocktail et service traiteur

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|----------------------|--|
| Typologie de produit | PAB3 - Prêt à brancher |
| Configuration | Puissance nominale mini sans appareil : 0.31Kw/H |
| Dotation | bloc tiroir, planche à découper |
| Aspiration | motorisée à 4 vitesses réglables |
| Bacs de stockage | 2 bacs GN 1/9 |
| Compatibilité | Gamme induction posable Tecnox TECLINE et DESIGN |
| Roulettes | 4 avec 2 freins |
| Capacité | 2 postes |
| Type d'éclairage | LED |
| Modèle | 2 postes |

ALIMENTATION

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Prises annexes en façade | 1 x 230 V mono |
| Prises pour appareils | 2 x 230 V mono + 1 x 400 V Tri+N |
| Puissance électrique raccordée (kW) | 16 |
| Tension (V) | 400 V TRI + N |

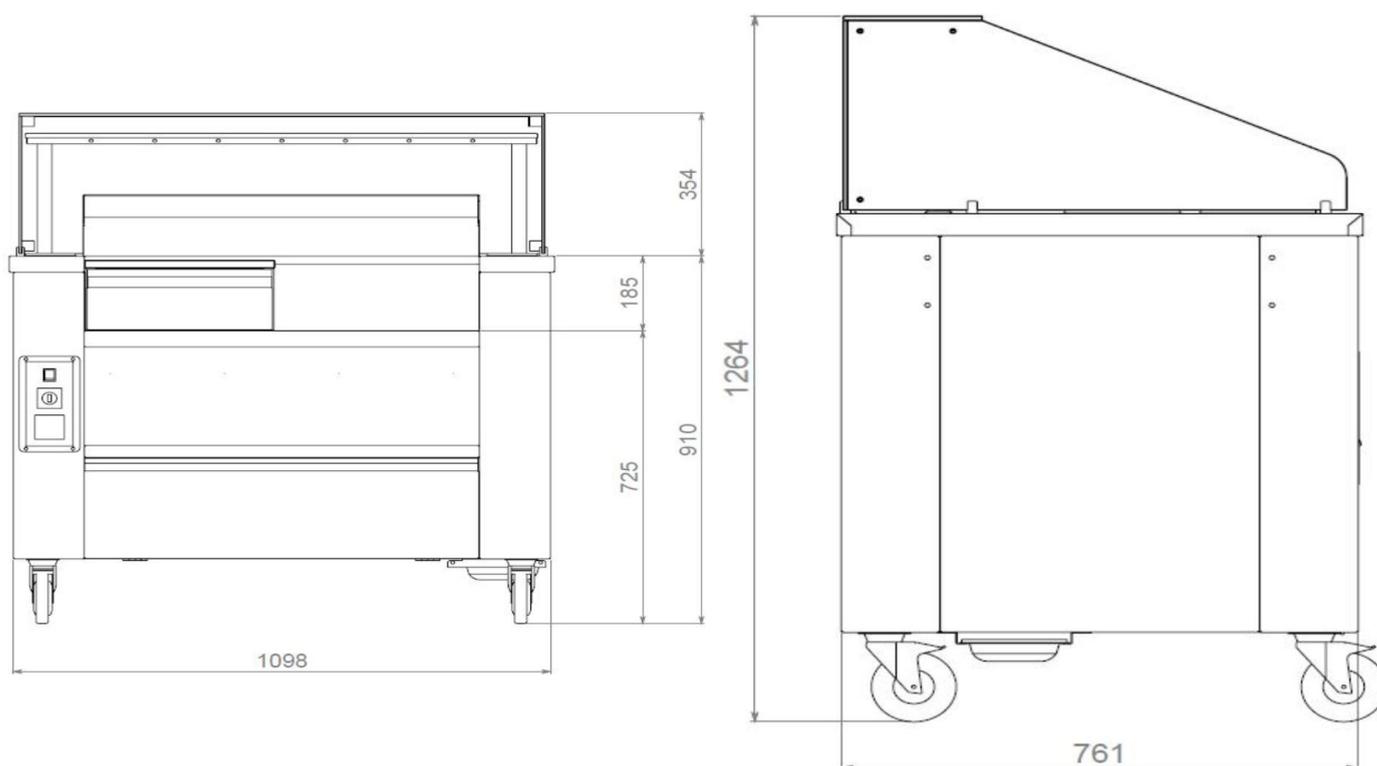
DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Poids net (kg) | 100 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 1115x775x1264 |

LOGISTIQUE

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Dimensions emballage (LxPxH) (mm) | 1200x800x1500 |
| Poids brut (kg) | 150 |

Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr*



Accessoires et options

Accessoires

VISIOTABL Tablette latérale

VISIORAMP Poignée de traction

KRAILS/1 Rail pour plateaux en façade

1TIRVISIO Kit 1 bloc de tiroirs de rangement sous plan GN1/1 haut. 150 mm

2TIRVISIO Kit 1 bloc de tiroirs de rangement sous plan GN1/1 haut. 65 mm

REHREGL Réhausse réglable en hauteur pour plaque à induction