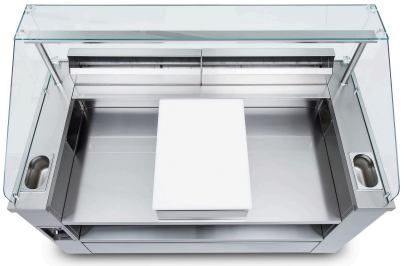
TECNOX

Show-cooking 3 postes



LED

MULTI FONCTION

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.
- Possibilité de travailler avec jusqu'à 3 appareils de cuisson simultanément.
- 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 2 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 intechangeables

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-déjeuener 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 s ans appareil : 0.61Kw/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	3 postes
Type d'éclairage	LED
Modèle	3 postes

ALIMENTATION

Prises annexes en façade	1 x 230 V mono
Prises pour appareils	3 x 230 V mono + 1 x 400 V Tri+N
Puissance électrique raccordée (kW)	21
Tension (V)	400 V TRI + N

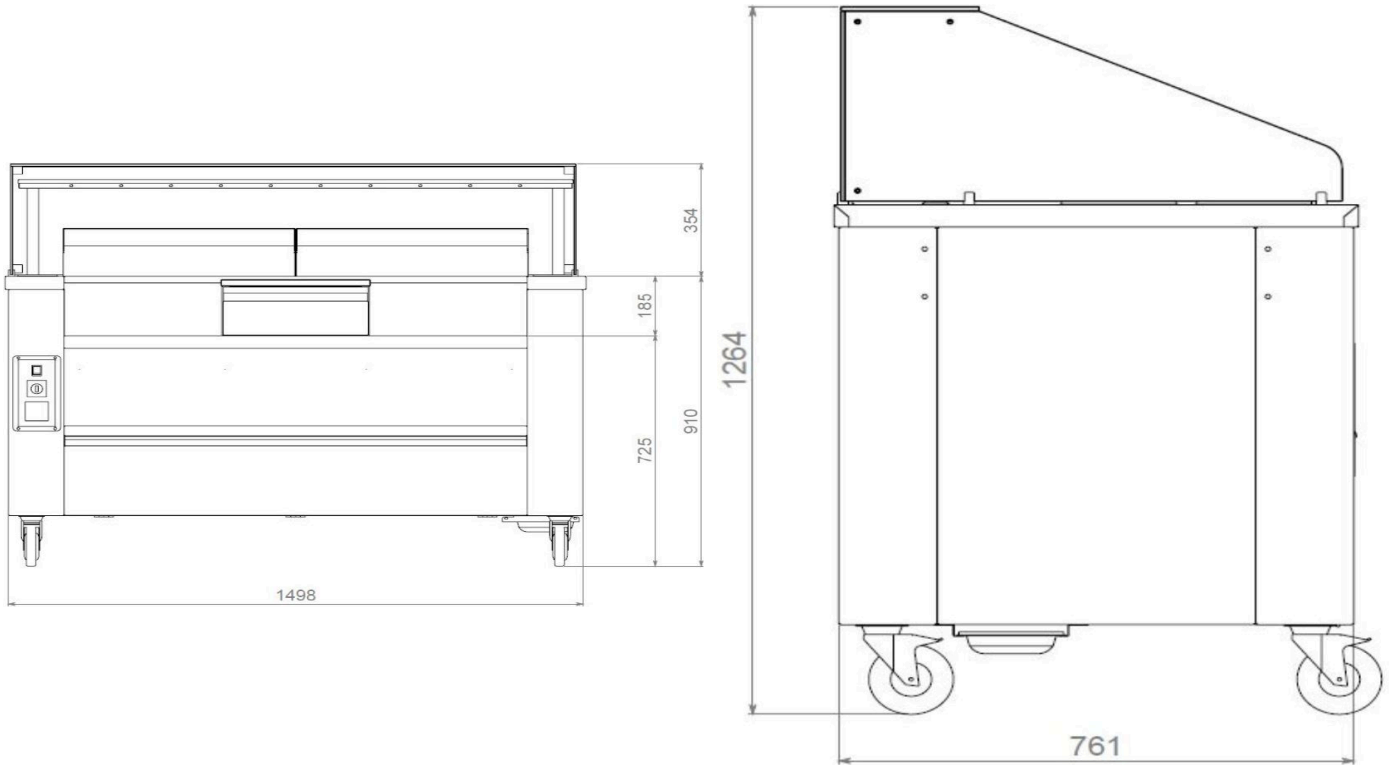
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	775
Largeur (mm)	1515
Hauteur (mm)	1264
Poids net (kg)	150
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1515x775x1264

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1600x800x1500
Poids brut (kg)	200

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



Accessoires et options

Accessoires

VISIOTABL	Tablette latérale
VISIORAMP	Poignée de traction
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
KRAILS/3	Rail pour plateaux en façade