

Show-cooking 3 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.
- › 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 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 : 0.61Kw/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

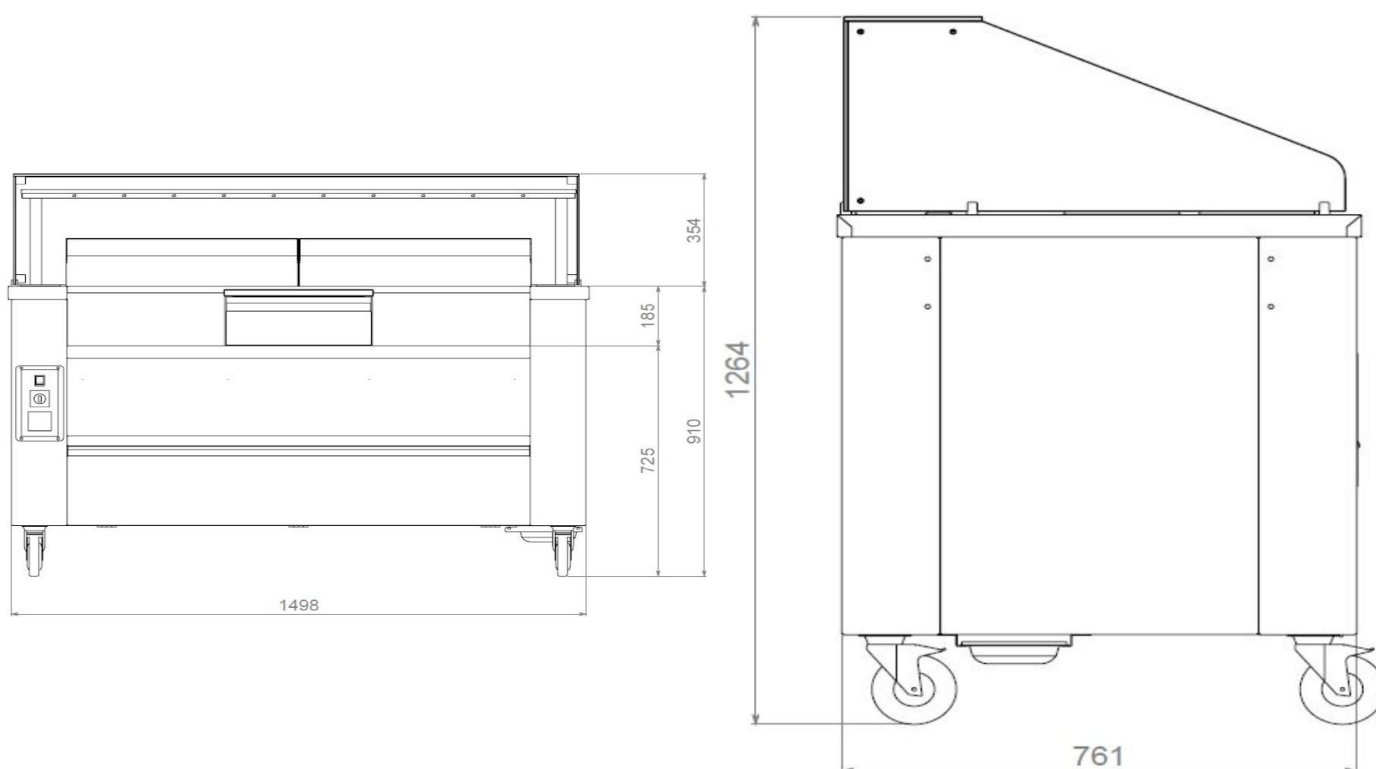
DIMENSIONS ET POIDS

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

KRAILS/3 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