

Show-cooking Plus 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.
- › Deux tiroirs réfrigérés permettent l'utilisation de bacs GN 1/1-1/3-2/3 (profondeur maximale 150 mm).
- › Température de fonctionnement comprise entre +2 et +6 °C.
- › 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.

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)



+ Roulettes Plus

Roulettes pivotantes (dont deux sont équipées de freins) permettant de déplacer facilement la station de cuisson à l'endroit exact voulu. L'unité VISIO PLUS dispose d'un plan de travail latéral qui peut être utilisé comme espace de préparation supplémentaire ou comme présentoir pour des assiettes ou des produits alimentaires.



+ TXP166

Petit-déjeuner préparé en salle



+ TXP167

Déjeuner avec cuisson minute devant le client

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Configuration	Puissance nominale mini s ans appareil : 0.85Kw/H
Dotation	bloc tiroir, planche à décou per
Aspiration	motorisée à 4 vitesses régl ables
Bacs de stockage	2 bacs GN 1/9
Compatibilité	Gamme induction posable Tecnox TECLINE et DESIG N
Roulettes	6 dont 2 avec freins
Capacité	2 postes
Type d'éclairage	LED
Modèle	2 postes avec tiroirs réfrig érés

ALIMENTATION

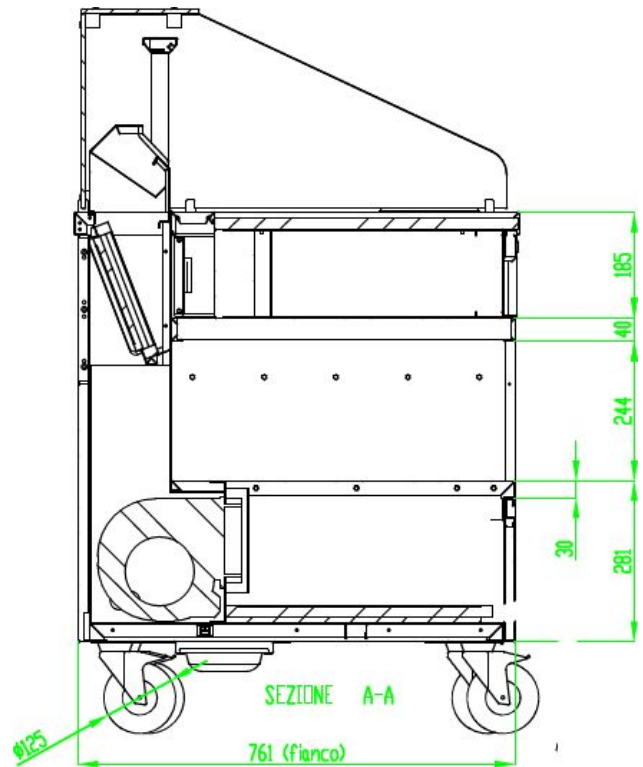
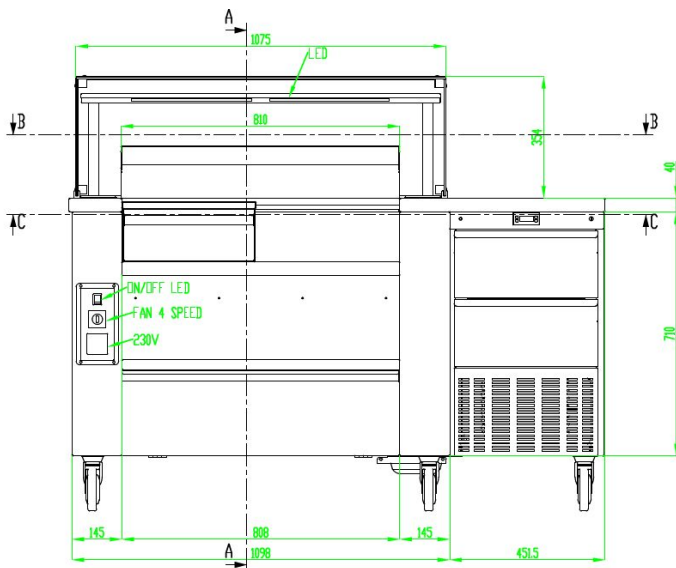
Prises annexes en façade	1 x 230 V mono
Prises pour appareils	2 x 230 V mono + 1 x 400 V Tri+N
Puissance électrique raccordée (kW)	16
Tension (V)	400 V TRI + N

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	100
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1558x775x1264

LOGISTIQUE

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