

X PRESS GRILL ELECTRIQUE

Construction façade dessus et cotés inox

Plaques de 19 mm en acier carbone surfacée et polie

2 ou 3 Zones de chauffe de 4,3 Kw équipées pour chacune de 3 résistances plates bridées en sous face et offrant une excellente surface d'échange

Contrôle automatique des températures, du temps et du "gap" par computer programmable. Un pour chaque zone.

Computer avec LED multicolores permettant une identification

Relevage et descente automatique des plateaux. Plateaux supérieurs équipés de feuilles téflonnées amovibles.

Réglage du "gap" par pas de 0,010"

* 1 Bac à graisse à droite et à gauche (option)

* 1 Jeu de 4 roulettes, dont 2 avec freins à l'avant



X PRESS GRILL ELECTRIQUE - XE 24 CE *

DIMENSIONS :

716 x 980 x 1010 (couvercle fermé)

PUISSANCE :

17,3 Kw TRI + N + T



X PRESS GRILL ELECTRIQUE - XE 36 CE *

DIMENSIONS :

1020 x 980 x 1010 (couvercle fermé)

PUISSANCE :

25,6 Kw TRI + N + T

AFRIN05/2006 Document non contractuel - Enodis se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques de ses appareils.

Grill double face

Cuisson simultanée
dessus/dessous

Descente et relevage
du couvercle automatiques



Enodis France

Parc d'activité des Radars - 23, rue Condorcet

91712 Fleury Mérogis Cedex

Tél. 01 69 02 25 25 - Fax 01 69 02 25 00

Service commercial : 01 69 02 25 10 - Fax. 01 69 02 25 30

RCS Evry B 348 319 013 - www.enodis.fr - E-mail : infos@enodis.fr

Un rendement élevé pour un service rapide et diététique

Montée en température ultra-rapide

Le grill double face a été conçu pour offrir un maximum de surface de cuisson utile, sans perte de place, pour un rendement optimisé, et faire face au "coup-de-feu" des heures de pointe. La montée en température ultra-rapide permet une mise en service immédiate !



Réglage électronique et sécurisé

Commandes digitales électroniques pour programmer le temps et la température en fonction de l'épaisseur du produit. Sécurité par thermocouple. Thermostat électronique réglable de 66 à 232°C.

Un dispositif électronique interdit le démarrage d'un cycle de cuisson si les températures de consigne ne sont pas atteintes.



Cuissons rapides, précises et indépendantes

Une régulation indépendante sur 2 ou 3 zones de cuisson permet de cuire simultanément des produits différents. Deux résistances de 1300 W dans chaque zone répartissent uniformément la chaleur pour une parfaite homogénéité de cuisson.



Ergonomie et précision du relevage

Relevage et descente des plateaux par système automatique assisté (pas de manipulation fatigante).



L'appareil qui garantit les températures de cuisson à cœur !

Utilisation aisée

Le grill double face peut s'utiliser si besoin comme un grill traditionnel, sans le plateau supérieur. Idéal pour gros débits tels que cafétérias, resto U, grands hôtels, fast-food... avec une qualité de cuisson constante et une sécurité alimentaire accrue.



Nettoyage hygiénique

Grâce à la spatule fournie, le nettoyage est aisé et rapide. Les graisses sont récupérées dans des tiroirs amovibles à droite et à gauche. Tous les accès techniques se font en façade pour une maintenance facilitée. Le grill est monté sur roulettes pour permettre son déplacement et le nettoyage au-dessous..



Existe en version gaz. Nous consulter.