

# PLAQUES AVEC PRESSE INTEGREE

## Modèles CLAM

Commandes électroniques

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Grill électrique avec relevage automatique
- Fabrication en acier inoxydable AISI-304
- Plaque inférieure recouverte de chrome dur de 50 microns
- 9 programmes de cuisson automatiques par presse
- Température min. 150°C / max. 232°C
- Cuisson ultra-rapide : réduction du temps de cuisson de près de 50%. Permet retenir les jus et donc d'avoir plus de saveur
- Equipé d'un contrôleur électronique qui pilote la température et le temps de la plaque inférieure et supérieure
- Facilement utilisable par un personnel non spécialisé
- Ajustement automatique à l'épaisseur du produit
- Ouverture automatique en fin de cuisson avec signal sonore
- Livré sur socle avec 4 roulettes dont 2 avec freins
- Tiroir à graisse en façade de 5,3L (2 pour CLAM 20)
- Zones de cuissons à contrôles indépendants
- Livré avec tissus anti-adhérent en téflon, produit de nettoyage téflon, raclette, brosse métallique et spatule
- Nettoyage facile sans détergent
- 400V 3F-N/50-60 Hz

	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kw)	Zones de cuissons	Surface grill (mm)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)
<b>CLAM10</b>	525x920x870*	10	3	400x600 + 1 presse 285x565	173	140
<b>CLAM20</b>	825x920x870*	20	6	700x600 + 2 presses 285x565	230	193

\* H = 1700 quand la plaque est ouverte

OPTIONS

Rainurage par presse



CLAM 10



CLAM 20

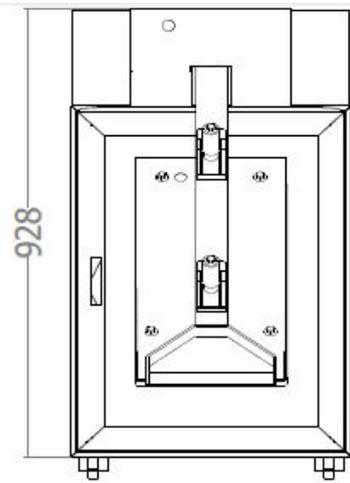
SCHEMAS TECHNIQUES



V3 051218

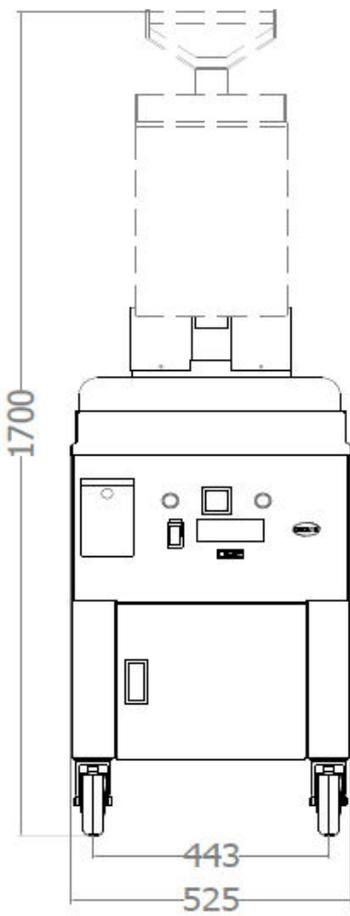


FABRICATION ESPAGNOLE

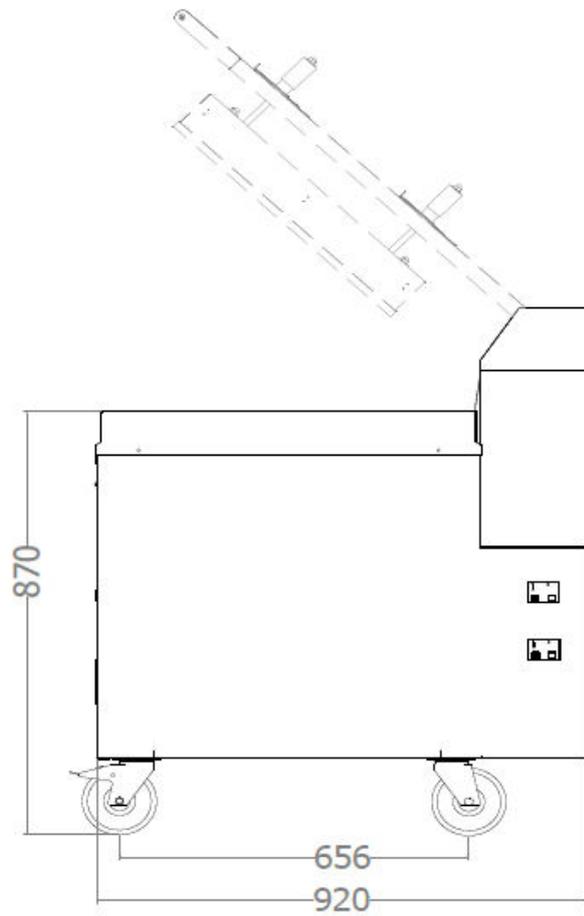


STA FRONTAL - FRONT VIEW

VISTA LATERAL - SIDE VIEW



CLAM20  
Vue de face



CLAM20  
Vue de profil

