

Plancha plasma

Nouvelle technologie Plasma



Le Must de la précision en cuisson !

Cette plancha préserve les jus et sucs de cuisson tout en respectant le produit. La plancha, c'est la facilité.

La plaque de chauffe est aussi rapide que l'induction. Coût de maintenance plus faible.

Nos points forts :

- 4 zones de chauffe indépendantes
- Réactivité de chauffe : 200°C en moins de 6 min.
- Plaque polyvalente
- Economie d'énergie
- Nettoyage rapide pendant et après le service
- SAV réduit et rapidité d'intervention

Pour un bon fonctionnement :

Maintenir en permanence de l'eau dans la gouttière. Les salissures de la plaque s'enlèvent avec une raclette incluse et sont dirigées dans la gouttière.

Plaque INOX :
620x585 mm ép. 20

4 zones de chauffe

Disponible :
- Celtic, 800
- Armen 900



Caractéristiques :

- Puissance élec. 15,2 kW soit 3,8 kWx4
- Régulation électronique 50 à 250°C par zone
- Large gouttière d'écoulement à eau pour un nettoyage aisé
- Arrivée d'eau commandée en façade
- Vidange extérieure à raccorder



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC. Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.

