



... more than a kitchen ...

E.G.C. STAVELOT S.A

25/10/2012

Mode d'emploi : PLAQUE DE MAINTIEN AU CHAUD (RIEBER)

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le but est de maintenir au chaud les aliments – donc pas de les chauffer.

Le maintien au chaud est assuré via une résistance chauffante sous verre.
L'entièreté de la surface de la vitre est chauffée, donc pas de zone froide.

La température est régulée soit via un thermostat mécanique soit via un régulateur de température électronique (Dixell) – Voir fiche Dixell en annexe

CONSEILS DE BONNE UTILISATION :

- Utiliser des contenants qui ont un bon pouvoir de conduction de la chaleur
- Limiter la température de régulation à +/- 90°C

Puissance installée : 900W/ élément GN
Tension suivant réseau : 3x400 V – 220 v mono