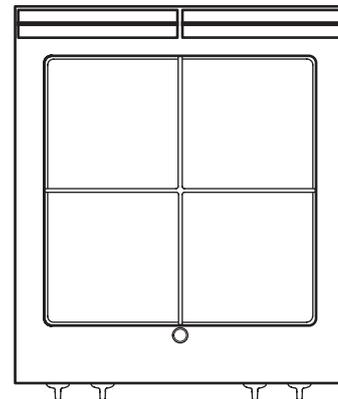


COTTURA  
FLEXIPLATE What**MULTI-FUNZIONE** How

- Flexiplate è una piastra di cottura multi-funzionale, suddivisa in 4 zone separate con comandi indipendenti, adatta per:
  - **cotture dirette** (tipo fry-top)
  - **cottura indirette** (tipo tuttapietra)
- La piastra è complanare al piano di lavoro
- Lieve scanalatura tra le 4 zone di cottura

 Then

- 2 macchine in 1
- Si possono effettuare 4 cotture diverse contemporaneamente senza commistione di sapori
- Versatilità produttiva
- Massima economia: si scalda solo la zona di cui si ha necessità
- Spostamento dei recipienti agevolato, senza bisogno di sollevarli
- Cucina al meglio ogni alimento, sfruttando al massimo gli spazi

**Soluzione ideale  
che ottimizza lo spazio**

**ALTE PRESTAZIONI**

- Resistenze elettriche saldo-brasate con pannello isolante sottostante
- Controllo termostatico della temperatura, regolabile da 110-360°C
- Macchina sempre pronta
- Minor attesa per lo chef
- Tempi di riscaldamento estremamente brevi
- Massima trasmissione del calore alla piastra di cottura
- Temperatura di lavoro impostata sempre garantita

**Massima Velocità +  
Minor dispersione termica  
= Massimo risultato  
gastronomico garantito**

 What How Then**IGIENE TOTALE**

- **Uniche attrezzature** di cottura ad aver conseguito la **certificazione CSQA** (normativa UNI-EN 1672-2)
- Piastra di cottura con angoli arrotondati
- Invaso perimetrale lievemente inclinato per il deflusso dei liquidi nella bacinella inferiore
- Tappo di chiusura foro di scarico liquidi con funzione di troppo-pieno
- Tubo di raccordo per scarico frontale esterno su grigliato a pavimento (accessorio)

- 20% in meno di tempo di pulizia e detergente da utilizzare!
- Pulire la piastra è semplice ed immediato
- Nessun pericolo di traboccamento durante la pulizia con allagamento
- Garanzia di igiene totale: pulire bene riduce la proliferazione batterica e permette il rispetto dei piani di controllo HACCP

***Pulizia facile e veloce!***

**SICUREZZA**

- Predisposizione per il controllo remoto dei picchi di potenza
- La piastra in acciaio inox AISI 430 è conforme a M.O.C.A. (materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti reg. CE 1935/2004 e DM 21/03/73)
- Grado di protezione all'acqua **IPX5** (getti d'acqua)

- Si evitano sovraccarichi di potenza: riduzione del rischio di blackout elettrico e risparmio energetico
- Sicurezza alimentare
- Operazioni di pulizia senza rischi, sia per gli operatori, sia per le attrezzature

***Alimenti sicuri per chi consuma e massima sicurezza per chi cucina***

**QUALITÀ TOTALE**

- Struttura in acciaio inox AISI 304 e trattamento superficiale di lucidatura
- Piano di lavoro 2 mm di spessore
- 100% collaudati
- Documentazione completa a corredo di ogni prodotto

- Durabilità nel tempo
- Ogni Flexiplate ha la sua carta di identità
- Rinomata qualità del prodotto e del servizio Angelo Po

***Le attrezzature Angelo Po offrono il massimo della affidabilità e della qualità***