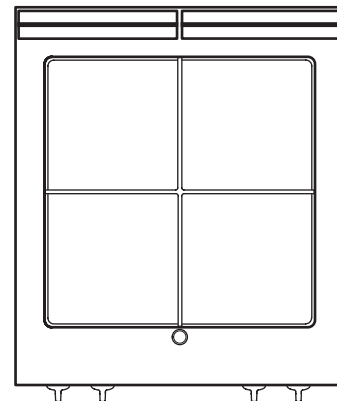


COTTURA FLEXIPLATE



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