

PLANCHA

Définition

Surface de cuisson «contact» lisse horizontale ou inclinée, pourvue d'une gorge en périphérie.
Chauffage par brûleurs rampes ou résistances électriques.

Recommandations : bien déterminer le type de produits à cuire (poisson, viande, épaisseur des pièces,...) afin d'adapter le revêtement de la surface de cuisson (voir descriptif technique).

Contraintes techniques

- Raccordement gaz selon normes en vigueur.
- Installation dans un local ventilé.
- Raccordement électrique sur alimentation calibrée et protégée.
- Rejet des eaux grasses dans bac à graisses (séparateur).



Descriptif technique

- Différents types de revêtements possibles :
 - Acier Martin → production élevée, rayonnement plus important.
 - Chrome → peu de rayonnement, peu d'assèchement en surface.
 - Fonte → polyvalence d'utilisation.
- Pictogrammes gaz & electricité.
- Module de largeur allant de 400 à 1.200 mm, hauteur de travail ergonomique : 900 mm.

Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Plancha avec tiroir à graisses. • Pare éclaboussure non amovible. • Surface de cuisson non affleurante au plan de travail. 		<ul style="list-style-type: none"> • Gaz : allumage électrique des feux cachés. • Plaque chromée (nettoyabilité). • Surface de cuisson affleurante au plan de travail. • Goulotte périphérique avec arrivée d'eau raccordable à la vidange. • Pare éclaboussure amovible.
			<ul style="list-style-type: none"> • Assemblage des modules à bords francs. • Fourniture d'un outil de nettoyage. • Goulotte périphérique.
Impact environnemental (économie d'énergie, recyclabilité)	Réglage par doseur d'énergie.		Appareil électrique : adhésion DEEE.
Impact économique rendements & performances (qualitatif, quantitatif, technique)			<ul style="list-style-type: none"> • Plancha thermostatique (régulation en T°C).
			<ul style="list-style-type: none"> • Plancha multizones T°C. • Isolation thermique entre brûleurs.