No article _____

C858 McD

Gril électrique à rabat

Fonctionnalités

La sélection du menu à une seule touche choisit automatiquement les réglages de l'HEURE, de la TEMPÉRATURE et de l'INTERVALLE.

Nivellement automatique en parallèle réel

La procédure automatisée règle la plaque inférieure parallèlement au plateau supérieur. Améliore la qualité des aliments grâce à des réglages d'écart toujours précis.

Commandes programmables

Détermine automatiquement le produit placé sur le gril et règle le temps de cuisson et les paramètres multi-intervalles. Plus facile à utiliser et élimine le besoin de changer les paramètres du produit, ce qui améliore la flexibilité. Les commandes à microprocesseur sont programmables pour simplifier le travail de l'équipe. Offre également une flexibilité pour les futurs éléments de menu et les changements de spécifications de produits au niveau du restaurant.

Plateaux supérieurs

Le plateau supérieur peut être abaissé manuellement pour une fermeture rapide, ou se fermera automatiquement au réglage d'écart prédéfini en appuyant sur un bouton. La conception mince du plateau facilite le nettoyage. Par mesure de sécurité, la platine s'ouvrira automatiquement en cas de coupure de courant ou si une obstruction est détectée.

Intervalle automatique précis

Grâce au système de référence à trois points unique en son genre, la plaque inférieure permet d'obtenir automatiquement des intervalles précis et constants à chaque fois. Un écartement précis et reproductible permet d'obtenir un produit fini homogène et de meilleure qualité.

Zones de cuisson

Trois positions de cuisson contrôlées. Trois éléments chauffants indépendants dans la surface de cuisson inférieure et deux dans la plaque supérieure assurent des températures uniformes et une récupération rapide. Un espace de cuisson plus grand permet aux produits jusqu'à 2 po d'épaisseur d'être cuits en mode recto-verso, permettant une plus grande flexibilité du menu.

Zones de cuisson à indépendantes

Les zones de cuisson inférieures séparées permettent à l'utilisateur de les éteindre pendant les périodes lentes pour économiser de l'énergie et offrent un programme de nettoyage flexible en nettoyant une zone à la fois au lieu de l'ensemble du gril. Chaque zone vous permet de cuisiner différents éléments de menu à différentes températures tout au long de la journée. Il n'y a pas de transfert de saveur ou de nourriture d'une zone à l'autre en raison de la séparation des zones de cuisson indépendantes.

Matériau anti-adhésif enveloppant

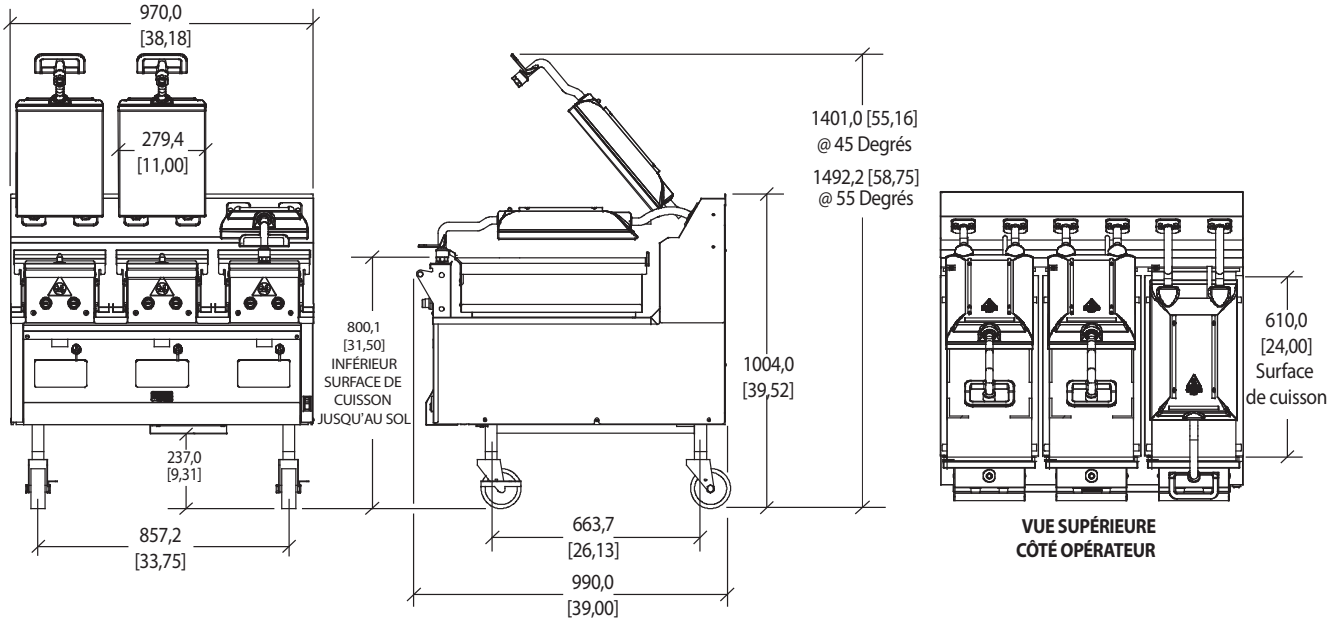
Le matériau de dégagement de la plaque supérieure simple à installer protège toute la surface de cuisson de la plaque supérieure et facilite le nettoyage. L'installation et le retrait améliorés gardent les mains à l'écart des surfaces chaudes.

Rockton, Illinois 61072
Numéro sans frais : 1-877-HELP-MCD
Téléphone : (815) 624-8333 Télécopieur : (815) 624-8000
www.taylor-company.com
courriel : helpmcd@taylor-company.com

ISO 9001:2015
Société enregistrée

Standard 4

E84050



Les chiffres entre parenthèses indiquent les millimètres/décimales et les dimensions fractionnaires égales à (plus ou moins 1,5 mm [1/16 po]).
La hauteur de la machine peut varier (plus ou moins 63,5 mm [2-1/2 po] avec le réglage en hauteur de la roulette. Les boîtes de graisse latérales ne sont pas montrées.

Poids	**lb**	**kg**
Net	890	404
Emballé	940	426
	pi. cu.	**m. cu.**
Volume	49,7	1,41
Dimensions	**po**	**mm**
Largeur	38-3/16	970
Profondeur	39,0	990
Hauteur	55-3/16 à 58-3/4	1401 à 1492
Hauteur de la surface de cuisson	29 à 34	737 à 864
Dégagement du plancher	6-13/16 à 11-13/16	173 à 300

Les roulettes peuvent être ajustées.

Électricité	Ampères Par cordon d'alimentation	Total KW	Interverrouillage/ Tension de la commande	Interverrouillage Taille du fusible
208/60/3	32	12,9	120/60/1	10 amps

Spécifications

Électricité

La norme est 208/60/3 phases.
Trois connexions électriques dédiées sont nécessaires; deux triphasées et une monophasée de commande et d'interverrouillage. Consultez le tableau électrique pour connaître les exigences électriques appropriées. Fabriqué pour être connecté en permanence. Consultez votre distributeur Taylor local ou KES pour connaître les spécifications des cordons et des prises selon les codes locaux.

REMARQUE : Les grils double du modèle Taylor C858 ne peuvent être installés que dans les restaurants McDonalds Corporation.

Cet appareil peut être fabriqué dans d'autres caractéristiques électriques et peut être approuvé par les organismes de réglementation. Consulter le distributeur Taylor local pour d'autres caractéristiques électriques et les approbations de l'agence en fonction des exigences spécifiques du pays en matière d'électricité.
(Pour les indications électriques et les marques d'homologation exactes, toujours se référer à la plaque signalétique de l'appareil.)

La recherche continue entraîne des améliorations constantes; par conséquent, ces spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

Spécifications de soumission

Électricité : Volt_____ Hz_____ ph_____

Neutre : ☐Oui ☐Non **Refroidissement** : ☐Air ☐Eau ☐S.O.

Options : _____

Distributeur autorisé Taylor

TAYLOR®
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, Illinois 61072
www.taylor-company.com