

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Steak gril électrique double 65x48 TOP chrome durable

**Modèle**

**Code SAP**

00021114

KD 63 E

**Groupe d'articles**

Grilles et plaques de cuisson



- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 650 x 480 + 320 x 380
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage sur la plaque inférieure et pour les plaques supérieures
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: durable chrom

|                              |          |                                                     |                          |
|------------------------------|----------|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00021114 | <b>Poids net [kg]</b>                               | 60.00                    |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 710      | <b>Puissance électrique [kW]</b>                    | 9.000                    |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 725      | <b>Alimentation</b>                                 | 230/400 V / 1/3N - 50 Hz |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 540      | <b>Dimensions de la planche à griller [mm x mm]</b> | 650 x 480 + 320 x 380    |

# Fiche technique

Dessin technique



**Steak gril électrique double 65x48 TOP chrome durable**

**Modèle**

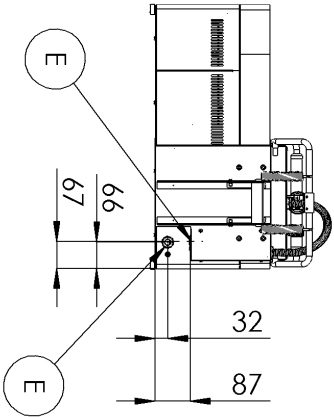
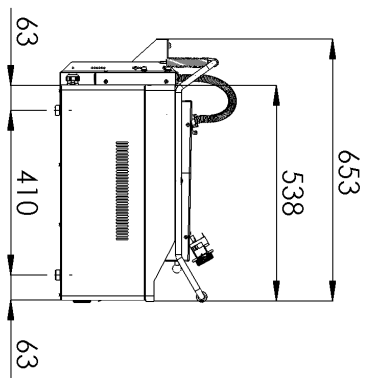
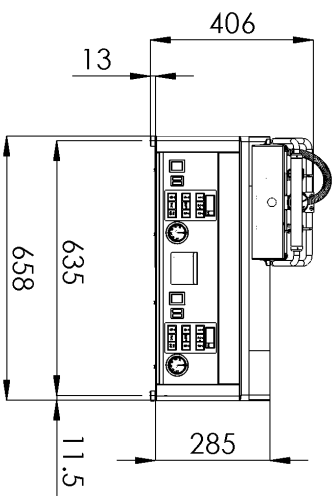
KD 63 E

**Code SAP**

00021114

**Groupe d'articles**

Grilles et plaques de cuisson



### Steak grill électrique double 65x48 TOP chrome durable

|               |                          |                               |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00021114                      |
| KD 63 E       | <b>Groupe d'articles</b> | Grilles et plaques de cuisson |

1

#### Conception entièrement en acier inoxydable

Seul l'acier inoxydable destiné au contact avec les aliments est utilisé

- La conception entièrement antirouille et non magnétique résiste même aux acides les plus faibles, facilite le respect des normes d'hygiène (HACCP); Facile d'entretien et de nettoyage

2

#### Finition de surface de la plaque de grill chromée, 3 mm

Aliments n'adhèrent pas pendant la cuisson. Nettoyage plus facile de la plaque.

- Travail plus rapide et plus facile pour l'opérateur, meilleure qualité des plats

3

#### Commandes séparées pour le chauffage par le haut et par le bas

Je peux contrôler les deux surfaces indépendamment l'une de l'autre

- Meilleure contrôlabilité et économies d'énergie. Cuisson plus uniforme des aliments Je peux préparer plus de types d'aliments et plus rapidement sur un seul appareil.

4

#### Surface de contact supérieure avec tissu en téflon

Rouleaux antiadhésifs

Chauffage uniforme du rouleau

- Travail plus rapide et plus facile pour l'opérateur
- Préparation plus rapide
- Maintien de la forme de l'aliment
- Saisi plus rapide de la viande des deux côtés, viande plus juteuse

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Steak grill électrique double 65x48 TOP chrome durable

#### Modèle

KD 63 E

#### Code SAP

00021114

#### Groupe d'articles

Grilles et plaques de cuisson

#### 1. Code SAP:

00021114

#### 2. Largeur nette [mm]:

710

#### 3. Profondeur nette [mm]:

725

#### 4. Hauteur nette [mm]:

540

#### 5. Poids net [kg]:

60.00

#### 6. Largeur brute [mm]:

725

#### 7. Profondeur brute [mm]:

710

#### 8. Hauteur brute [mm]:

540

#### 9. Poids brut [kg]:

65.00

#### 10. Type d'appareil:

Appareil électrique

#### 11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

#### 12. Puissance électrique [kW]:

9.000

#### 13. Alimentation:

230/400 V / 1/3N - 50 Hz

#### 14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

#### 15. Matériel:

AISI 430

#### 16. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

#### 17. Finition de surface:

durable chrom

#### 18. Température maximale de l'appareil [° C]:

300

#### 19. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

#### 20. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:

650 x 480 + 320 x 380

#### 21. Épaisseur de la planche à griller [mm]:

10.00

#### 22. Tiroir de récupération de la graisse:

Oui

#### 23. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage sur la plaque inférieure et pour les plaques supérieures

#### 24. Distribution uniforme de la chaleur:

Oui

#### 25. Section des conducteurs CU [mm²]:

4