

# Fiche technique

**REDFOX**®

## Caractéristiques du produit

### Plaque de cuisson 71x65 électrique combinée avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012403
FTHR 90/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Combiné
- Matériau de la plaque supérieure: Acier sablé
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300

<b>Code SAP</b>	00012403	<b>Poids net [kg]</b>	126.00
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Puissance électrique [kW]</b>	12.000
<b>Profondeur nette [mm]</b>	900	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Type de surface de l'appareil</b>	Combiné

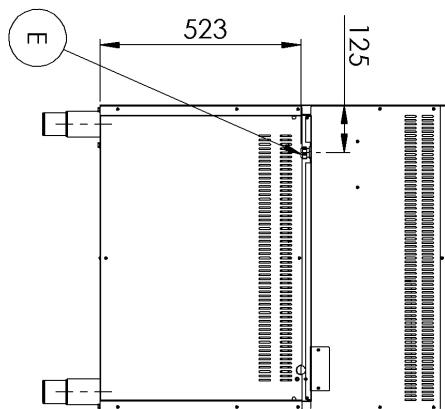
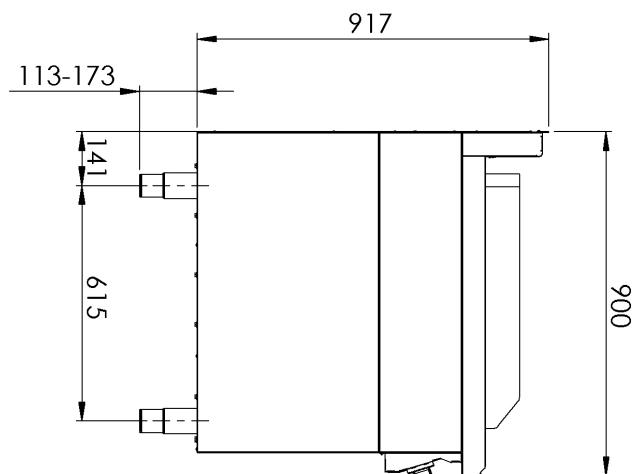
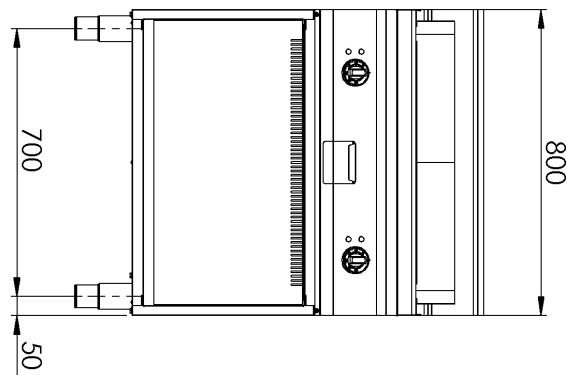
# Fiche technique



Dessin technique

## Plaque de cuisson 71x65 électrique combinée avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012403
FTHR 90/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson



# Fiche technique

REDFOX®

## Avantages du produit

### Plaque de cuisson 71x65 électrique combinée avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012403
FTHR 90/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson

#### 1 Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie  
Résistante du matériel des plaques supérieures à la corrosion  
– Économies sur les interventions d'entretien  
– Plus grande résistance à la corrosion

#### 2 Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien  
Résistant aux éclaboussures  
Longue durée de vie  
– Économies sur les interventions d'entretien  
– Nettoyage facile de l'appareil

#### 3 Tiroir pour liquide usé

Assure l'égouttement de l'huile dans le tiroir  
– Facile d'entretien  
– Nettoyage facile

#### 4 Rebord haut amovible

De meilleures conditions d'hygiène  
Empêcher les éclaboussures de graisse sur l'équipement secondaire  
– Facile d'entretien  
– Nettoyage facile

#### 5 Plaque d'acier combinée

Bon transfert de chaleur et la surface ne sera pas rayée  
Permet la préparation sur une plaque lisse ou rainurée  
– Gagner du temps lors de la préparation des repas  
– Préparation facile de divers types de plats

#### 6 Contrôle de la plaque à deux zones

Permet de préparer plusieurs plats en même temps à différentes étapes de préparation  
– Gain de temps  
– Productivité élevée

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Plaque de cuisson 71x65 électrique combinée avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012403
FTHR 90/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson

**1. Code SAP:**

00012403

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

800

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

900

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

900

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

126.00

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

970

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

840

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

1160

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

145.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Stationnaire

**12. Puissance électrique [kW]:**

12.000

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

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

IPX4

**15. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**16. Matériau de la plaque supérieure:**

Acier sablé

**17. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

15.00

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

300

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

50

**20. Pieds réglables:**

Oui

**21. Type de surface de l'appareil:**

Combiné

**22. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

4