

# Fiche technique

**REDFOX®**

Caractéristiques du produit

## Plaque de cuisson 65x48 électrique chromée lisse sans soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001153
FTHC 60 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Lisse
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 650 x 480
- 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
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Chrome poli 0,03 mm
- Rebord amovible: Non

<b>Code SAP</b>	00001153	<b>Puissance électrique [kW]</b>	6.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	658	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	609	<b>Dimensions de la planche à griller [mm x mm]</b>	650 x 480
<b>Hauteur nette [mm]</b>	290	<b>Type de surface de l'appareil</b>	Lisse
<b>Poids net [kg]</b>	45.00		

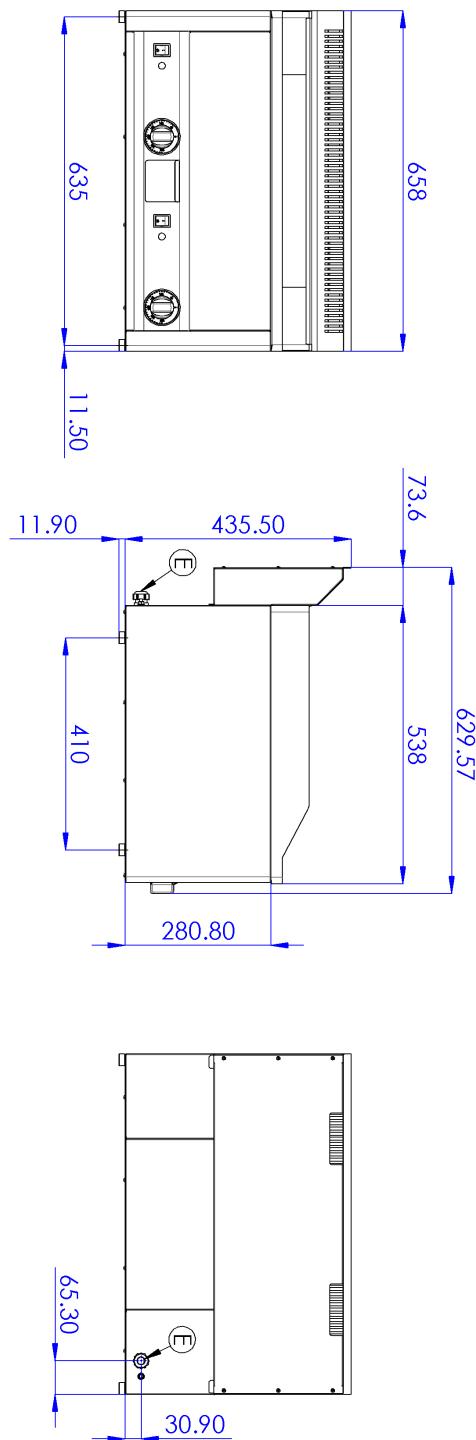
# Fiche technique



Dessin technique

## Plaque de cuisson 65x48 électrique chromée lisse sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00001153
FTHC 60 EL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



# Fiche technique



## Avantages du produit

### Plaque de cuisson 65x48 électrique chromée lisse sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	
FTHC 60 EL	00001153	
	Groupe d'articles	
	Grilles et plaques de cuisson	

#### 1 Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie  
Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34  
Le matériau ne rouille pas  
– Économies sur les interventions d'entretien  
– Nettoyage facile de l'appareil

#### 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 non amovible

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

#### 5 Plaque lisse en acier chromé

Le produit accroche moins et est plus facile à nettoyer  
Bon réchauffement de la viande avec une rainure  
– Gagner du temps lors de la préparation des repas  
– Il n'y a pas de surchauffe et pas de longue  
préparation des aliments

#### 6 Unité de cuisson à utiliser sur table ou sur socle

Utilisations diverses  
Possibilité de placement dans des espaces plus petits  
– Manipulation simple  
– Économies sur le soubassement

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Plaque de cuisson 65x48 électrique chromée lisse sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00001153
FTHC 60 EL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

**1. Code SAP:**

00001153

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

658

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

609

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

290

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

45.00

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

725

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

710

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

540

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

50.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

6.000

**13. Alimentation:**

400 V / 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:**

Chrome poli 0,03 mm

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

300

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

50

**20. Pieds réglables:**

Oui

**21. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:**

650 x 480

**22. Épaisseur de la planche à griller [mm]:**

10.00

**23. Tiroir de récupération de la graisse:**

Oui

**24. Zones chauffantes indépendantes:**

Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage

**25. Rebord amovible:**

Non

**26. Distribution uniforme de la chaleur:**

Oui

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

Lisse

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

0,75