Fiche technique

Caractéristiques du produit

Plaque de cuisson 71x65 électrique combinée avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012403
FTHR 90/80 E	**Groupe d'articles**	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

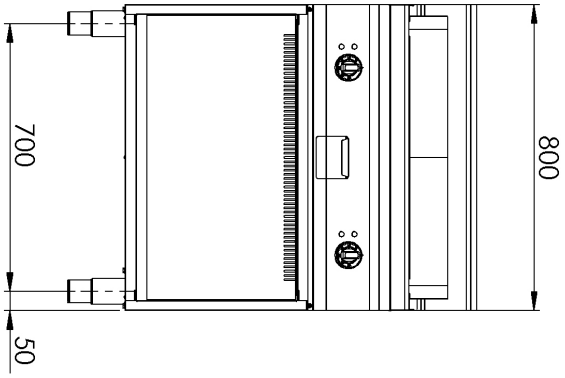
Code SAP	00012403	**Poids net [kg]**	126.00
Largeur nette [mm]	800	**Puissance électrique [kW]**	12.000
Profondeur nette [mm]	900	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	900	**Type de surface de l'appareil**	Combiné

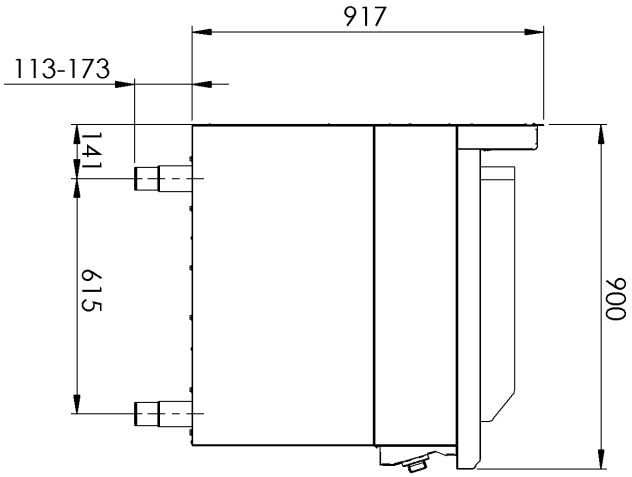
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

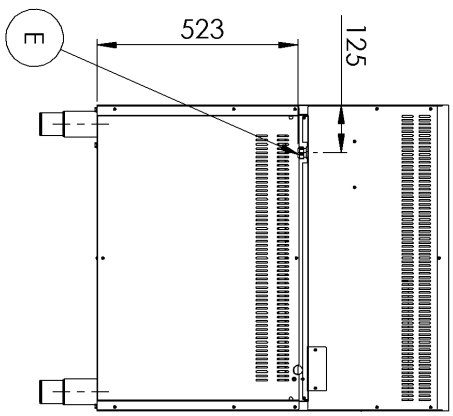
Fiche technique

Dessin technique

Plaque de cuisson 71x65 électrique combinée avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012403
FTHR 90/80 E	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson







RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Plaque de cuisson 71x65 électrique combinée avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012403
FTHR 90/80 E	**Groupe d'articles**	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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Plaque de cuisson 71x65 électrique combinée avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012403
FTHR 90/80 E	**Groupe d'articles**	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 [mm²]:**
    4

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062