

# Fiche technique

**REDFOX®**

## Caractéristiques du produit

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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00021115
KD 66 E	<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 + 320 x 380 + 320 x 380
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
- Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
- 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>	00021115	<b>Puissance électrique [kW]</b>	12.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	710	<b>Alimentation</b>	2x 230 V / 1N - 50 Hz + 400 V / 3N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	725	<b>Dimensions de la planche à griller [mm x mm]</b>	650 x 480 + 320 x 380 + 320 x 380
<b>Hauteur nette [mm]</b>	540	<b>Type de surface de l'appareil</b>	Lisse
<b>Poids net [kg]</b>	60.00		

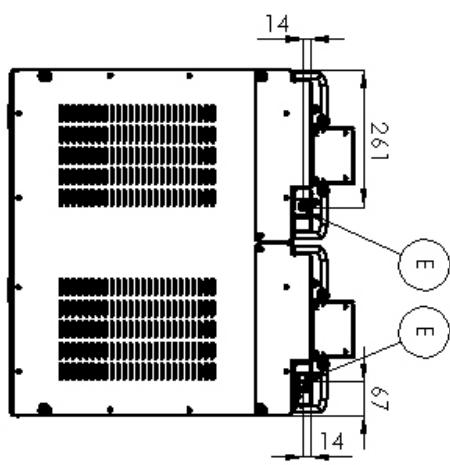
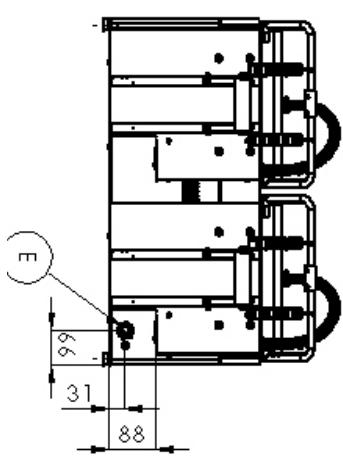
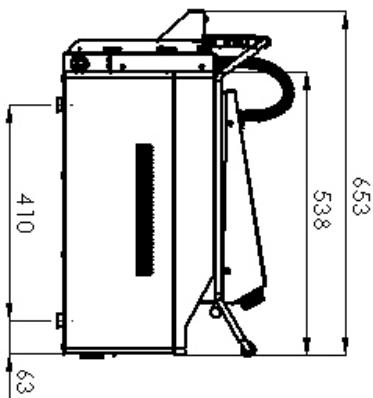
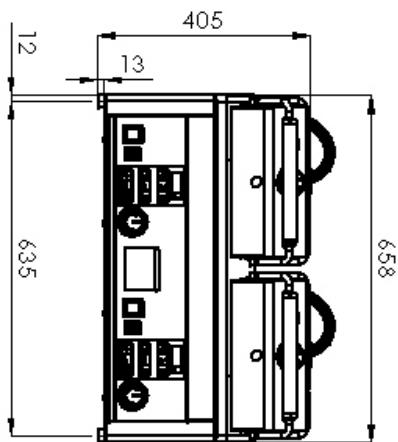
# Fiche technique



Dessin technique

## Steak gril électrique double 65x48 TOP chrome durable

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00021115
KD 66 E	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson



# Fiche technique



## Avantages du produit

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

Modèle	Code SAP	
KD 66 E	Groupe d'articles	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 gril 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 gril électrique double 65x48 TOP chrome durable

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00021115
KD 66 E	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson

**1. Code SAP:**

00021115

**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]:**

12.000

**13. Alimentation:**

2x 230 V / 1N - 50 Hz + 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. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**18. Finition de surface:**

durable chrom

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

300

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

50

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

650 x 480 + 320 x 380 + 320 x 380

**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 sur la plaque inférieure et pour les plaques supérieures

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

Oui

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

Lisse

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

10