

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 230 V

|               |                          |                               |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00010040                      |
| GV 30 E       | <b>Groupe d'articles</b> | Grilles et plaques de cuisson |



– Rebord amovible: Oui

|                              |          |                                  |                    |
|------------------------------|----------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00010040 | <b>Poids net [kg]</b>            | 11.00              |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 330      | <b>Puissance électrique [kW]</b> | 3.300              |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 620      | <b>Alimentation</b>              | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 335      |                                  |                    |

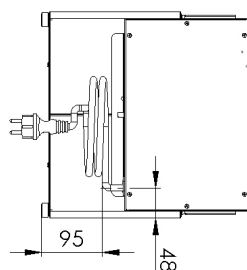
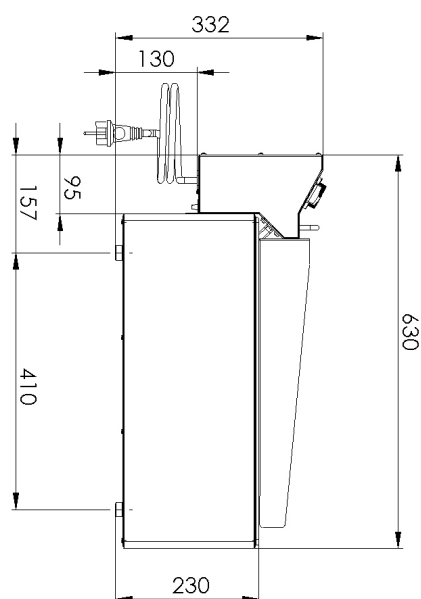
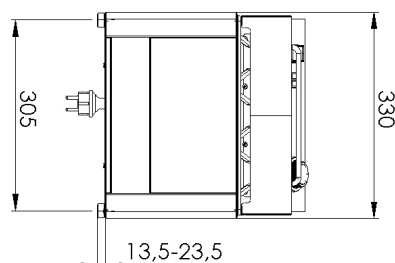
# Fiche technique

Dessin technique



## Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 230 V

|               |                          |                               |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00010040                      |
| GV 30 E       | <b>Groupe d'articles</b> | Grilles et plaques de cuisson |



### Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 230 V

|               |                          |                               |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00010040                      |
| GV 30 E       | <b>Groupe d'articles</b> | 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
  - Service facile et plus rapide

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

#### Forme spéciale des grilles

- Garantit que l'huile s'égoutte directement dans le bain-marie au lieu qu'il ne s'écoule sur les éléments chauffants
  - Ne détruit pas les éléments chauffants
  - Nettoyage et entretien de l'appareil facile
  - Sécurité

4

#### Rebord haut amovible

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

5

#### Réservoir d'eau amovible

- Nettoyage facile des restes alimentaires
- Élimine la combustion des graisses et donc des substances cancérigènes
  - N'use pas le gril et se nettoie facilement

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 230 V

|               |                          |                               |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00010040                      |
| GV 30 E       | <b>Groupe d'articles</b> | Grilles et plaques de cuisson |

**1. Code SAP:**

00010040

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

330

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

620

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

335

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

11.00

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

380

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

665

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

485

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

13.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

3.300

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

**15. Matériel:**

Inox

**16. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**17. Type de chauffage de l'appareil:**

Direct

**18. Équipement standard pour l'appareil:**

raclette en acier inoxydable

**19. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**

6

**20. Matériau de la grille:**

Acier inoxydable

**21. Rebord amovible:**

Oui

**22. Forme de la grille:**

Une grille composée d'éléments de chauffe-plats permettant de déposer de la nourriture directement dessus, la graisse de la nourriture coule sous les éléments chauffants, dans le bain-marie.

**23. Section des conducteurs CU [mm²]:**

0,75