

# Fiche technique

**REDFOX**®

## Caractéristiques du produit

### Plaque de cuisson 32x48 électrique nervurée sans soubassement 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001159
FTR 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 320 x 480
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Surface sablée sans revêtement chromé
- Rebord amovible: Non

<b>Code SAP</b>	00001159	<b>Puissance électrique [kW]</b>	3.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	328	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	609	<b>Dimensions de la planche à griller [mm x mm]</b>	320 x 480
<b>Hauteur nette [mm]</b>	290	<b>Type de surface de l'appareil</b>	Nervuré
<b>Poids net [kg]</b>	23.00		

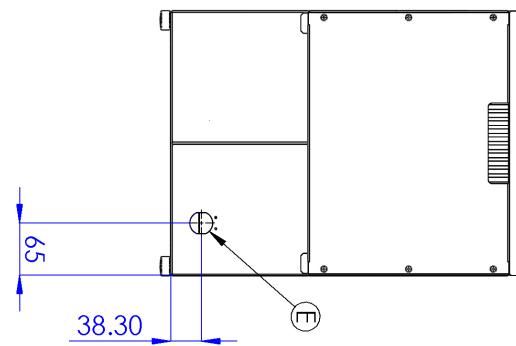
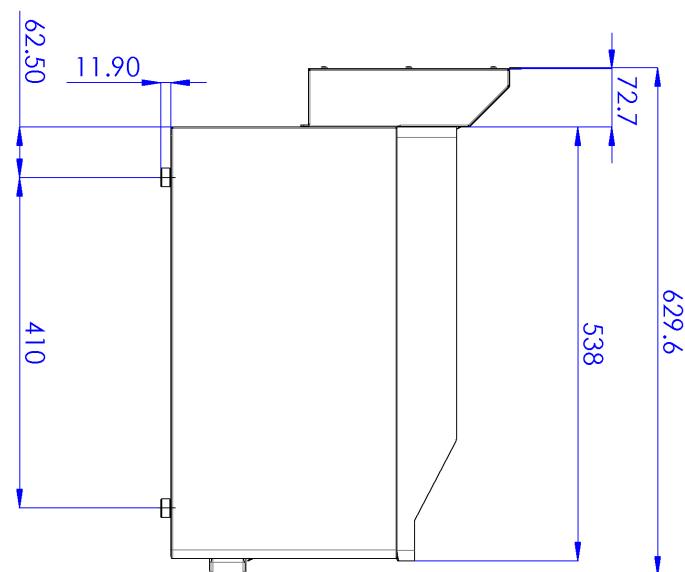
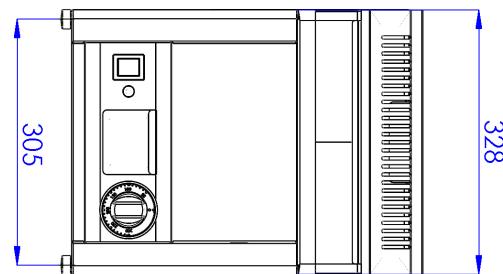
# Fiche technique

Dessin technique



## Plaque de cuisson 32x48 électrique nervurée sans soubassement 230 V

Modèle	Code SAP	00001159
FTR 30 EL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



# Fiche technique

REDFOX®

## Avantages du produit

### Plaque de cuisson 32x48 électrique nervurée sans soubassement 230 V

Modèle	Code SAP	
FTR 30 EL	00001159	
	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 nervurée en acier

Transfert de chaleur rapide et la surface ne sera pas rayée  
Bon réchauffement de la viande avec une rainure  
– Gagner du temps lors de la préparation des repas  
– Préparation facile d'un beau plat

#### 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 32x48 électrique nervurée sans soubassement 230 V

Modèle	Code SAP	00001159
FTR 30 EL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

<b>1. Code SAP:</b> 00001159	<b>15. Matériel:</b> AISI 430
<b>2. Largeur nette [mm]:</b> 328	<b>16. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four
<b>3. Profondeur nette [mm]:</b> 609	<b>17. Finition de surface:</b> Surface sablée sans revêtement chromé
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 290	<b>18. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 300
<b>5. Poids net [kg]:</b> 23.00	<b>19. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 395	<b>20. Pieds réglables:</b> Oui
<b>7. Profondeur brute [mm]:</b> 705	<b>21. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:</b> 320 x 480
<b>8. Hauteur brute [mm]:</b> 482	<b>22. Épaisseur de la planche à griller [mm]:</b> 10.00
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 29.00	<b>23. Tiroir de récupération de la graisse:</b> Oui
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique	<b>24. Rebord amovible:</b> Non
<b>11. Type de construction de l'appareil:</b> Équipements à poser	<b>25. Distribution uniforme de la chaleur:</b> Oui
<b>12. Puissance électrique [kW]:</b> 3.000	<b>26. Type de surface de l'appareil:</b> Nervuré
<b>13. Alimentation:</b> 230 V / 1N - 50 Hz	<b>27. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:</b> 0,75
<b>14. Indice de protection d'enveloppe:</b> IPX4	