Fiche technique

Caractéristiques du produit

Plaque de cuisson 65x48 électrique combinée TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00000992
FTHR 60 E	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Combiné
- 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: Surface sablée sans revêtement chromé
- Rebord amovible: Non

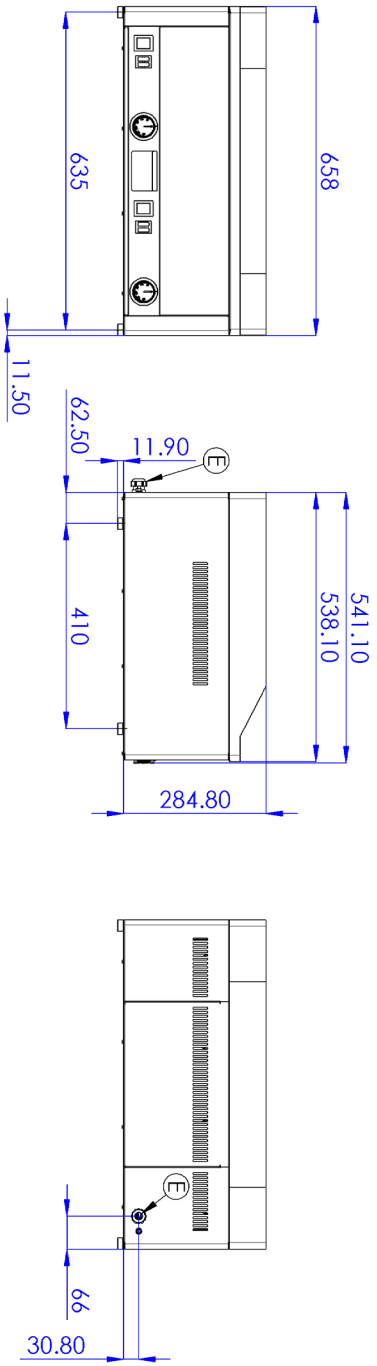
Code SAP	00000992	**Puissance électrique [kW]**	6.000
Largeur nette [mm]	658	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	541	**Dimensions de la planche à griller [mm x mm]**	650 x 480
Hauteur nette [mm]	285	**Type de surface de l'appareil**	Combiné
Poids net [kg]	43.00		

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Dessin technique

Plaque de cuisson 65x48 électrique combinée TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00000992
FTHR 60 E	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Avantages du produit

Plaque de cuisson 65x48 électrique combinée TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00000992
FTHR 60 E	**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 d'acier sablé combinée

Bon transfert de chaleur
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

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

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Plaque de cuisson 65x48 électrique combinée TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00000992
FTHR 60 E	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson

1. **Code SAP:**
   00000992
2. **Largeur nette [mm]:**
   658
3. **Profondeur nette [mm]:**
   541
4. **Hauteur nette [mm]:**
   285
5. **Poids net [kg]:**
   43.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   640
7. **Profondeur brute [mm]:**
   725
8. **Hauteur brute [mm]:**
   410
9. **Poids brut [kg]:**
   45.00
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:**
    Surface sablée sans revêtement chromé
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:**
    Combiné
28. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    1

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com