

# Fiche technique

**REDFOX®**

Caractéristiques du produit

## Gril de contact électrique lisse, plaque supérieure lisse 37x24 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011370
PM 2015 LL	<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]: 365 x 240
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 8.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle conjoint de la plaque supérieure et inférieure
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Surface sablée sans revêtement chromé

<b>Code SAP</b>	00011370	<b>Puissance électrique [kW]</b>	3.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	409	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	407	<b>Dimensions de la planche à griller [mm x mm]</b>	365 x 240
<b>Hauteur nette [mm]</b>	186	<b>Type de surface de l'appareil</b>	Lisse
<b>Poids net [kg]</b>	20.00		

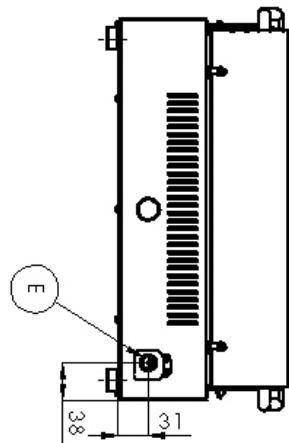
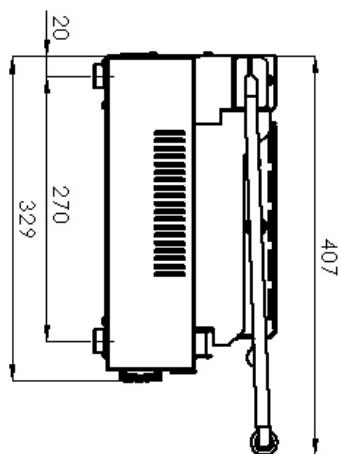
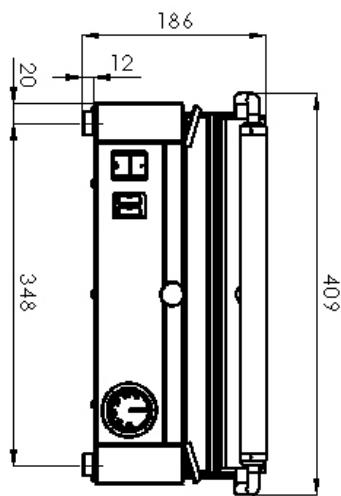
# Fiche technique



Dessin technique

## Gril de contact électrique lisse, plaque supérieure lisse 37x24 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011370
PM 2015 LL	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson



# Fiche technique



## Avantages du produit

### Gril de contact électrique lisse, plaque supérieure lisse 37x24 230 V

Modèle	Code SAP	
PM 2015 LL	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 Voyant de fonctionnement et de chauffage

L'état de l'appareil visible visible à l'oeil nu

- Immédiatement, l'opérateur sait dans quel état l'appareil est allumé/éteint, chauffé/non chauffé

#### 3 Tiroir pour liquide usé

Déchets liquides, la graisse ne brûle plus et s'écoule dans une trémie (tiroir)

- Les déchets liquides (graisses) ne brûlent pas et ne s'écoulent pas sur la table ou sur le sol

#### 4 Plaque de gril en alliage d'acier 8mm

Conductivité thermique élevée, stabilité de la résistance

- La plaque de gril chauffe rapidement sans se déformer ou gonfler
- Chauffage plus rapide qu'avec la fonte
- Grille mieux que l'acier inoxydable
- La nourriture n'accroche pas

# Fiche technique



## Paramètres techniques

### Gril de contact électrique lisse, plaque supérieure lisse 37x24 230 V

Modèle	Code SAP	00011370
PM 2015 LL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

<b>1. Code SAP:</b> 00011370	<b>15. Matériel:</b> Inox
<b>2. Largeur nette [mm]:</b> 409	<b>16. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four
<b>3. Profondeur nette [mm]:</b> 407	<b>17. Finition de surface:</b> Surface sablée sans revêtement chromé
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 186	<b>18. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 300
<b>5. Poids net [kg]:</b> 20.00	<b>19. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 470	<b>20. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:</b> 365 x 240
<b>7. Profondeur brute [mm]:</b> 435	<b>21. Épaisseur de la planche à griller [mm]:</b> 8.00
<b>8. Hauteur brute [mm]:</b> 230	<b>22. Tiroir de récupération de la graisse:</b> Oui
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 21.00	<b>23. Zones chauffantes indépendantes:</b> Contrôle conjoint de la plaque supérieure et inférieure
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique	<b>24. Distribution uniforme de la chaleur:</b> Oui
<b>11. Type de construction de l'appareil:</b> Équipements à poser	<b>25. Type de surface de l'appareil:</b> Lisse
<b>12. Puissance électrique [kW]:</b> 3.000	<b>26. Puissance de la zone 1 [kW]:</b> 1,8
<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	