Fiche technique

Caractéristiques du produit

Plaque de cuisson 32x48 à gaz nervurée TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00001090
FTR 30 G	**Groupe d'articles**	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
- Allumage: Piezo

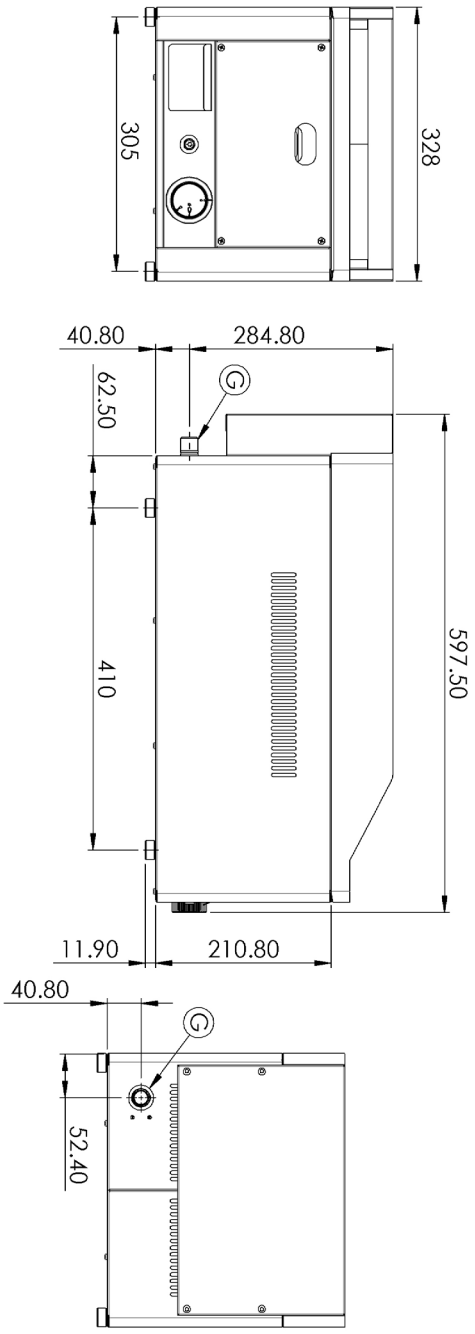
Code SAP	00001090	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	328	**Puissance gaz [kW]**	4.000
Profondeur nette [mm]	0	**Type de connection gaz**	Propane butane, gaz naturel
Hauteur nette [mm]	285	**Dimensions de la planche à griller [mm x mm]**	320 x 480
Poids net [kg]	23.00	**Type de surface de l'appareil**	Nervuré

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Plaque de cuisson 32x48 à gaz nervurée TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00001090
FTR 30 G	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Plaque de cuisson 32x48 à gaz nervurée TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00001090
FTR 30 G	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson

1

Elément de sécurité – thermocouple

Fonctionnement sécurisé pour le personnel
Pas de fuite de gaz inutile
Longue durée de vie

- 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

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

Bon transfert de chaleur
Chauffage uniforme

- Gagner du temps lors de la préparation des repas
- Il n'y a pas de surchauffe et pas de longue préparation des aliments

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

7

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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Plaque de cuisson 32x48 à gaz nervurée TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00001090
FTR 30 G	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson

1. **Code SAP:**
   00001090
2. **Largeur nette [mm]:**
   328
3. **Profondeur nette [mm]:**
   0
4. **Hauteur nette [mm]:**
   285
5. **Poids net [kg]:**
   23.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   670
7. **Profondeur brute [mm]:**
   395
8. **Hauteur brute [mm]:**
   362
9. **Poids brut [kg]:**
   24.50
10. **Type d'appareil:**
    Appareil à gaz
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Puissance gaz [kW]:**
    4.000
14. **Allumage:**
    Piezo
15. **Type de connection gaz:**
    Propane butane, gaz naturel
16. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
17. **Matériel:**
    AISI 430
18. **Finition de surface:**
    Surface sablée sans revêtement chromé
19. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
20. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
21. **Pieds réglables:**
    Oui
22. **Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:**
    320 x 480
23. **Épaisseur de la planche à griller [mm]:**
    10.00
24. **Tiroir de récupération de la graisse:**
    Oui
25. **Rebord amovible:**
    Non
26. **Distribution uniforme de la chaleur:**
    Oui
27. **Type de surface de l'appareil:**
    Nervuré
28. **Raccordement à un robinet à boule:**
    1/2

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062