

Caractéristiques du produit

Gril de contact électrique lisse, plaque supérieure nervurée 26x24 230 V			
Modèle	Code SAP	00003498	
PS 2010 L	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson	



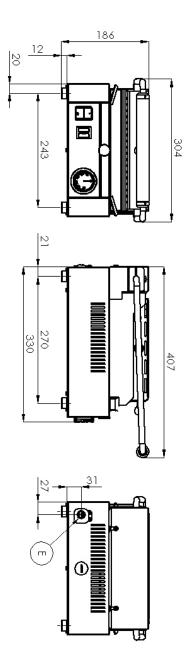
- Type de surface de l'appareil: Lisse
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 260 x 240
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 8.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle conjoint de la plaque supérieure et inférieure
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Surface sablée sans revêtement chromé

Code SAP	00003498	Puissance électrique [kW]	3.000
Largeur nette [mm]	304	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	407	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	260 x 240
Hauteur nette [mm]	186	Type de surface de l'appareil	Lisse
Poids net [kg]	15.00		



Dessin technique

Gril de contact électrique lisse, plaque supérieure nervurée 26x24 230 V			
Modèle	Code SAP	00003498	
PS 2010 L	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson	





Avantages du produit

Gril de contact électrique lisse, plaque supérieure nervurée 26x24 230 V			
Modèle	Code SAP	00003498	
PS 2010 L	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson	

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
- 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
- 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

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

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

2025-10-14



Paramètres techniques

Gril de contact électrique lisse, pl	aque supérieure nervi	urée 26x24 230 V
Modèle	Code SAP	00003498
PS 2010 L	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson
1. Code SAP: 00003498		15. Matériel: Inox
2. Largeur nette [mm]: 304		16. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
3. Profondeur nette [mm]: 407		17. Finition de surface: Surface sablée sans revêtement chromé
4. Hauteur nette [mm]: 186		18. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
5. Poids net [kg]: 15.00		19. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
6. Largeur brute [mm]: 470		20. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 260 x 240
7. Profondeur brute [mm]: 330		21. Épaisseur de la planche à griller [mm]: 8.00
8. Hauteur brute [mm]: 230		22. Tiroir de récupération de la graisse: Oui
9. Poids brut [kg]: 16.00		23. Zones chauffantes indépendantes: Contrôle conjoint de la plaque supérieure et inférieure
10. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Distribution uniforme de la chaleur: Oui
11. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		25. Type de surface de l'appareil: Lisse
12. Puissance électrique [kW]: 3.000		26. Puissance de la zone 1 [kW]: 1,8
13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz		27. Puissance de la zone 2 [kW]:

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

0,75

28. Section des conducteurs CU [mm²]: