

Caractéristiques du produit

Plaque de cuisson 32x48 à gaz chromée nervurée sans soubassement			
Modèle	Code SAP	00001162	
FTRC 30 GL	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
- Rebord amovible: Non
- Allumage: Piezo

Code SAP	00001162	Puissance gaz [kW]	4.000
Largeur nette [mm]	328	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	609	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	320 x 480
Hauteur nette [mm]	290	Type de surface de l'appareil	Nervuré
Poids net [kg]	23.00		



Dessin technique

Plaque de cuisson 32x48 à gaz chromée nervurée sans soubassement		
Modèle	Code SAP	00001162
FTRC 30 GL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson





Plaque de cuisson 32x48 à gaz chromée nervurée sans soubassement				
Modèle	Code SAP	00001162		
FTRC 30 GL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson		

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

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 et entretien de l'appareil facile

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

Tiroir pour liquide usé

Assure l'égouttement de l'huile dans le tiroir

- Facile d'entretien
- Nettoyage facile

Rebord haut non amovible

De meilleures conditions d'hygiène Empêcher les éclaboussures de graisse sur l'équipement secondaire

- Facile d'entretien
- Nettoyage facile

Plaque rainurée en acier chromé

Le produit accrohe moins et est plus facile à nettoyer Bon réchauffement de la viande avec une rainure

- Gagner du temps lors de la préparation des repas
- Préparation facile d'un beau plat

Unité de cuisson à utiliser sur table ou sur socle

Utilisations multiples 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

2025-10-14

2



Paramètres techniques

Plaque de cuisson 32x48 à gaz ch	romée nervurée sans s	oubassement
Modèle	Code SAP	00001162
FTRC 30 GL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson
1. Code SAP: 00001162		14. Type de connection gaz: Gaz naturel, propane butane
2. Largeur nette [mm]: 328		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
3. Profondeur nette [mm]: 609		16. Matériel: AISI 430
4. Hauteur nette [mm]: 290		17. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
5. Poids net [kg]: 23.00		18. Température minimale de l'appareil [° C]:
6. Largeur brute [mm]: 395		19. Pieds réglables: Oui
7. Profondeur brute [mm]: 705		20. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 320 × 480
8. Hauteur brute [mm]: 482		21. Épaisseur de la planche à griller [mm]:
9. Poids brut [kg]: 29.00		22. Tiroir de récupération de la graisse: Oui
10. Type d'appareil: Appareil à gaz		23. Rebord amovible: Non
11. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		24. Distribution uniforme de la chaleur: Oui
12. Puissance gaz [kW]: 4.000		25. Type de surface de l'appareil: Nervuré
13. Allumage:		26. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

Piezo