

Caractéristiques du produit

Steak gril électrique double 65x48 TOP chrome durable		
Modèle	Code SAP	00021114
KD 63 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 650 x 480 + 320 x 380
- 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 sur la plaque inférieure et pour les plaques supérieures
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: durable chrom

Code SAP	00021114	Poids net [kg]	60.00
Largeur nette [mm]	710	Puissance électrique [kW]	9.000
Profondeur nette [mm]	725	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz + 400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	540	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	650 x 480 + 320 x 380



Dessin technique

Steak gril électrique double 65x48 TOP chrome durable			
Modèle	Code SAP	00021114	
KD 63 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson	



Avantages du produit

Steak gril électrique double 65x48 TOP chrome durable			
Modèle	Code SAP	00021114	
KD 63 E	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
- Finition de surface de la plaque de gril chromée ,3 mm

Aliments n'adhérent pas pendant la cuisson. Nettoyage plus facile de la plaque.

- Travail plus rapide et plus facile pour l'opérateur, meilleure qualité des plats
- Commandes séparées pour le chauffage par le haut et par le bas

Je peux contrôler les deux surfaces indépendamment l'une de l'autre

- Meilleure contrôlabilité et économies d'énergie.
   Cuisson plus uniforme des aliments Je peux préparer plus de types d'aliments et plus rapidement sur un seul appareil.
- Surface de contact supérieure avec tissu en téflon

Rouleaux antiadhésifs Chauffage uniforme du rouleau

- Travail plus rapide et plus facile pour l'opérateur
- Préparation plus rapide
- Maintien de la forme de l'aliment
- Saisi plus rapide de la viande des deux côtés, viande plus juteuse

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



Paramètres techniques

Steak gril électrique double 65x4	8 TOP chrome durable	
Modèle	Code SAP	00021114
KD 63 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson
<b>1. Code SAP:</b> 00021114		14. Indice de protection d'enveloppe:
2. Largeur nette [mm]: 710		<b>15. Matériel:</b> AISI 430
3. Profondeur nette [mm]: 725		<b>16. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 540		17. Finition de surface: durable chrom
5. Poids net [kg]: 60.00		18. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
6. Largeur brute [mm]: 725		19. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
7. Profondeur brute [mm]:		<b>20. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:</b> 650 x 480 + 320 x 380
8. Hauteur brute [mm]: 540		21. Épaisseur de la planche à griller [mm]:
9. Poids brut [kg]: 65.00		<b>22. Tiroir de récupération de la graisse:</b> Oui
10. Type d'appareil: Appareil électrique		<b>23. Zones chauffantes indépendantes:</b> Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage sur la plaque inférieure et pour les plaques supérieures
11. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		<b>24. Distribution uniforme de la chaleur:</b> Oui
12. Puissance électrique [kW]: 9.000		25. Section des conducteurs CU [mm²]:

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz + 400 V / 3N - 50 Hz