

Caractéristiques du produit

| Plaque de cuisson 80x51 électrique chromée nervurée sans soubassement 400 V |                   |                               |
|---|-------------------|-------------------------------|
| Modèle  | Code SAP          | 00012421                      |
| FTRC 70/08 E  | Groupe d'articles | Grilles et plaques de cuisson |



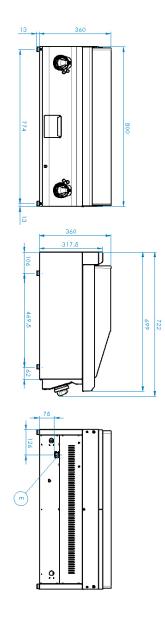
- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 800 x 510
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 12.00
- Matériau de la plaque supérieure: Acier chromé
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Chrome poli 0,03 mm
- Rebord amovible: Oui

| Code SAP              | 00012421 | Puissance électrique [kW]                         | 9.000              |
|-----------------------|----------|---|--------------------|
| Largeur nette [mm]    | 800      | Alimentation                                      | 400 V / 3N - 50 Hz |
| Profondeur nette [mm] | 700      | Dimensions de la planche à gril-<br>ler [mm x mm] | 800 x 510          |
| Hauteur nette [mm]    | 330      | Type de surface de l'appareil                     | Nervuré            |
| Poids net [kg]        | 66.00    |   |                    |



Dessin technique

| Plaque de cuisson 80x51 électrique chromée nervurée sans soubassement 400 V |                   |                               |
|---|-------------------|-------------------------------|
| Modèle  | Code SAP          | 00012421                      |
| FTRC 70/08 E  | Groupe d'articles | Grilles et plaques de cuisson |





Avantages du produit

| Plaque de cuisson 80x51 électrique chromée nervurée sans soubassement 400 V |                   |                               |
|---|-------------------|-------------------------------|
| Modèle  | Code SAP          | 00012421                      |
| FTRC 70/08 E  | Groupe d'articles | Grilles et plaques de cuisson |

#### Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie Résistante du matériel des plaques supérieures à la corrosion

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

#### 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 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 diverses

Possibilité de placement dans des espaces plus petits

- Manipulation simple
- Économies sur le soubassement



Paramètres techniques

| Plaque de cuisson 80x51 électri                          | que chromée nervurée s | ans soubassement 400 V   |
|--|------------------------|--|
| Modèle   | Code SAP               | 00012421   |
| FTRC 70/08 E   | Groupe d'articles      | Grilles et plaques de cuisson  |
| <b>1. Code SAP:</b> 00012421                             |                        | <b>15. Matériel:</b> AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement   |
| 2. Largeur nette [mm]:                                   |                        | <b>16. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four |
| 3. Profondeur nette [mm]: 700                            |                        | <b>17. Matériau de la plaque supérieure:</b> Acier chromé              |
| <b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 330                        |                        | 18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:                            |
| <b>5. Poids net [kg]:</b> 66.00                          |                        | <b>19. Finition de surface:</b> Chrome poli 0,03 mm                    |
| <b>6. Largeur brute [mm]:</b> 840                        |                        | <b>20. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 300               |
| 7. Profondeur brute [mm]:                                |                        | <b>21. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50                |
| 8. Hauteur brute [mm]: 390                               |                        | <b>22. Accès au service:</b> De l'avant en retirant le panneau avant   |
| <b>9. Poids brut [kg]:</b> 78.00                         |                        | 23. Thermostat de sécurité: Oui  |
| LO. Type d'appareil:<br>Appareil électrique              |                        | <b>24. Pieds réglables:</b> Oui  |
| L1. Type de construction de l'app<br>Équipements à poser | areil:                 | <b>25. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:</b> 800 x 510     |
| <b>12. Puissance électrique [kW]:</b> 9.000              |                        | <b>26. Épaisseur de la planche à griller [mm]:</b> 12.00               |
| <b>13. Alimentation:</b><br>400 V / 3N - 50 Hz           |                        | <b>27. Tiroir de récupération de la graisse:</b> Oui                   |
|  |                        |  |

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

28. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage



Paramètres techniques

| Plaque de cuisson 80x51 électrique chromée nervurée sans soubassement 400 V |                   |                               |
|---|-------------------|-------------------------------|
| Modèle  | Code SAP          | 00012421                      |
| FTRC 70/08 E  | Groupe d'articles | Grilles et plaques de cuisson |

| 29. Rebord amovible: | 31. Section des conducteurs CU [mm²] |
|----------------------|--------------------------------------|
| Oui                  | 2                                    |
|                      |                                      |

30. Type de surface de l'appareil:

Nervuré