

Caractéristiques du produit

Plaque de cuisson 32x48 électrique chromée nervurée TOP 230 V			
Modèle	Code SAP	00001119	
FTRC 30 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson	



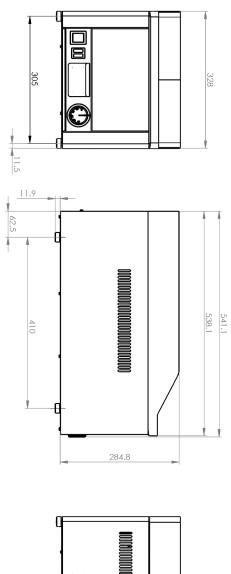
- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 320 x 480
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Chrome poli 0,03 mm
- Rebord amovible: Non

Code SAP	00001119	Puissance électrique [kW]	3.000
Largeur nette [mm]	328	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	541	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	320 x 480
Hauteur nette [mm]	285	Type de surface de l'appareil	Nervuré
Poids net [kg]	21.00		



Dessin technique

Plaque de cuisson 32x48 électrique chromée nervurée TOP 230 V		
Modèle	Code SAP	00001119
FTRC 30 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson





Avantages du produit

Plaque de cuisson 32x48 électrique chromée nervurée TOP 230 V			
Modèle	Code SAP	00001119	
FTRC 30 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson	

#### 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

#### 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 combinée 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 de divers types de plats

### 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 32x48 électriq	ue chromée nervurée T	OP 230 V
Modèle	Code SAP	00001119
FTRC 30 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson
<b>1. Code SAP:</b> 00001119		15. Matériel:  AISI 430
2. Largeur nette [mm]: 328		<b>16. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four
3. Profondeur nette [mm]: 541		17. Finition de surface: Chrome poli 0,03 mm
4. Hauteur nette [mm]: 285		18. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
5. Poids net [kg]: 21.00		19. Température minimale de l'appareil [° C]:  50
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 670		<b>20. Pieds réglables:</b> Oui
7. Profondeur brute [mm]: 395		21. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 320 x 480
8. Hauteur brute [mm]: 362		<b>22. Épaisseur de la planche à griller [mm]:</b> 10.00
9. Poids brut [kg]: 22.00		<b>23. Tiroir de récupération de la graisse:</b> Oui
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		24. Rebord amovible:  Non
<b>11. Type de construction de l'appareil:</b> Équipements à poser		<b>25. Distribution uniforme de la chaleur:</b> Oui
12. Puissance électrique [kW]: 3.000		<b>26. Type de surface de l'appareil:</b> Nervuré
<b>13. Alimentation:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		27. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,75

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe: