

Caractéristiques du produit

Plaque de cuisson 40x51 électrique chromée nervurée sans soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00012419
FTRC 70/04 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



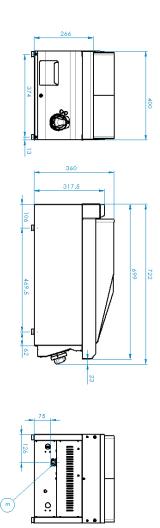
- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 400 x 510
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 12.00
- Matériau de la plaque supérieure: Acier chromé
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Chrome poli 0,03 mm
- Rebord amovible: Oui

Code SAP	00012419	Puissance électrique [kW]	4.500
Largeur nette [mm]	400	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	700	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	400 x 510
Hauteur nette [mm]	330	Type de surface de l'appareil	Nervuré
Poids net [kg]	36.00		



Dessin technique

Plaque de cuisson 40x51 électrique chromée nervurée sans soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00012419
FTRC 70/04 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson





Avantages du produit

Plaque de cuisson 40x51 électrique chromée nervurée sans soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00012419
FTRC 70/04 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

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

2025-10-15

3



Paramètres techniques

Modèle	Code SAP	00012419
FTRC 70/04 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson
1. Code SAP: 00012419		15. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
2. Largeur nette [mm]: 400		16. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
3. Profondeur nette [mm]: 700		17. Matériau de la plaque supérieure: Acier chromé
4. Hauteur nette [mm]: 330		18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
5. Poids net [kg]: 36.00		19. Finition de surface: Chrome poli 0,03 mm
6. Largeur brute [mm]: 440		20. Température maximale de l'appareil [° C]:
7. Profondeur brute [mm]: 800		21. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
8. Hauteur brute [mm]: 390		22. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant
9. Poids brut [kg]: 42.00		23. Thermostat de sécurité: Oui
0. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Pieds réglables: Oui
1. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		25. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 400 × 510
2. Puissance électrique [kW]: 4.500		26. Épaisseur de la planche à griller [mm]: 12.00
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Tiroir de récupération de la graisse: Oui

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

28. Rebord amovible:

Oui



Paramètres techniques

Plaque de cuisson 40x51 électrique chromée nervurée sans soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00012419
FTRC 70/04 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

29. Type de surface de l'appareil:

Nervuré

30. Section des conducteurs CU [mm²]:

1