

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

|               |                          |                               |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110075                      |
| FTR 70/80 G   | <b>Groupe d'articles</b> | Grilles et plaques de cuisson |



- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 796 x 510
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 12.00
- Matériau de la plaque supérieure: Acier sablé
- 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: Surface sablée sans revêtement chromé
- Rebord amovible: Oui
- Allumage: Piezo+večný plamen

|                              |          |                                                     |                                                                            |
|------------------------------|----------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00110075 | <b>Puissance gaz [kW]</b>                           | 14.000                                                                     |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 800      | <b>Type de connection gaz</b>                       | Gaz naturel, propane butane                                                |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 700      | <b>Dimensions de la planche à griller [mm x mm]</b> | 796 x 510                                                                  |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 900      | <b>Type de surface de l'appareil</b>                | Nervuré                                                                    |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 87.00    | <b>Type de plan de travail</b>                      | Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable |

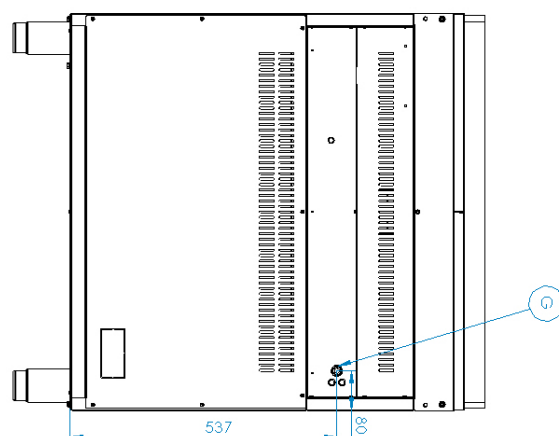
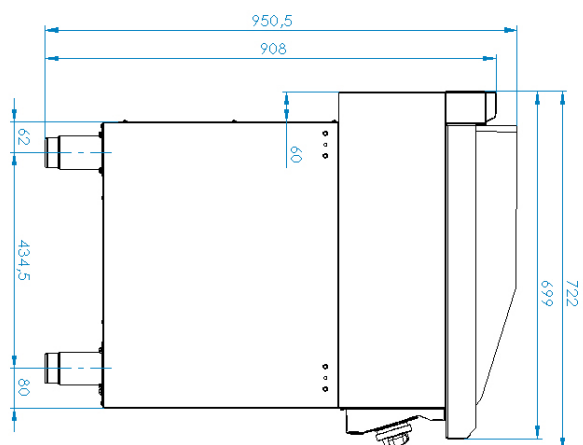
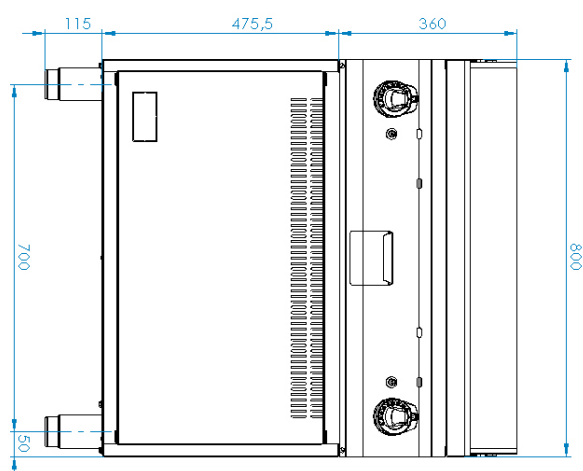
# Fiche technique

Dessin technique



## Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

|               |                          |                               |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110075                      |
| FTR 70/80 G   | <b>Groupe d'articles</b> | Grilles et plaques de cuisson |



### Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

|               |                          |                               |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110075                      |
| FTR 70/80 G   | <b>Groupe d'articles</b> | Grilles et plaques de cuisson |

1

#### 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

2

#### Conception entièrement en acier inoxydable

- Longue durée de vie
- Résistante du matériel des plaques supérieures à la corrosion
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Plus grande résistance à la corrosion

3

#### 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

4

#### Tiroir pour liquide usé

- Assure l'égouttement de l'huile dans le tiroir
  - Facile d'entretien
  - Nettoyage facile

5

#### Rebord haut amovible

- De meilleures conditions d'hygiène
- Empêcher les éclaboussures de graisse sur l'équipement secondaire
  - Facile d'entretien
  - Nettoyage facile

6

#### Plaque nervurée en acier

- Transfert de chaleur rapide et la surface ne sera pas rayée
- Bon réchauffement de la viande avec une rainure
  - Gagner du temps lors de la préparation des repas
  - Préparation facile d'un beau plat

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

|                    |                          |                               |
|--------------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b>      | <b>Code SAP</b>          | 00110075                      |
| <b>FTR 70/80 G</b> | <b>Groupe d'articles</b> | Grilles et plaques de cuisson |

**1. Code SAP:**

00110075

**2. Largeur nette [mm]:**

800

**3. Profondeur nette [mm]:**

700

**4. Hauteur nette [mm]:**

900

**5. Poids net [kg]:**

87.00

**6. Largeur brute [mm]:**

840

**7. Profondeur brute [mm]:**

800

**8. Hauteur brute [mm]:**

975

**9. Poids brut [kg]:**

101.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

**11. Type de construction de l'appareil:**

Stationnaire

**12. Puissance gaz [kW]:**

14.000

**13. Allumage:**

Piezo+večný plamen

**14. Type de connection gaz:**

Gaz naturel, propane butane

**15. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**16. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**17. Type de plan de travail:**

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

**18. Matériau de la plaque supérieure:**

Acier sablé

**19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

1.20

**20. Finition de surface:**

Surface sablée sans revêtement chromé

**21. Température maximale de l'appareil [° C]:**

300

**22. Température minimale de l'appareil [° C]:**

50

**23. Accès au service:**

De l'avant en retirant le panneau avant

**24. Thermocouple de sécurité:**

Oui

**25. Thermostat de sécurité:**

Oui

**26. Pieds réglables:**

Oui

**27. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:**

796 x 510

**28. Épaisseur de la planche à griller [mm]:**

12.00

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

|               |                          |                               |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110075                      |
| FTR 70/80 G   | <b>Groupe d'articles</b> | Grilles et plaques de cuisson |

#### 29. Tiroir de récupération de la graisse:

Oui

#### 30. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage

#### 31. Rebord amovible:

Oui

#### 32. Distribution uniforme de la chaleur:

Oui

#### 33. Type de surface de l'appareil:

Nervuré

#### 34. Raccordement à un robinet à boule:

1/2