

Caractéristiques du produit

Plaque de cuisson 32x48 à gaz chromée lisse TOP		
Modèle	Code SAP	00000989
FTHC 30 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



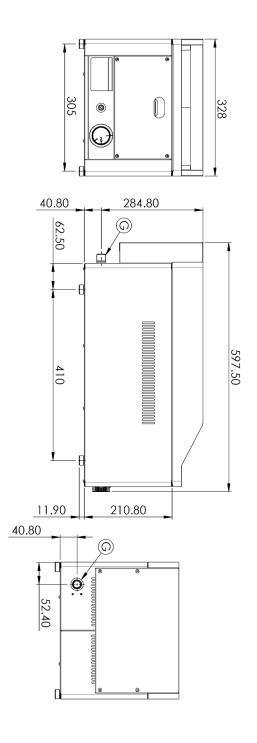
- Type de surface de l'appareil: Lisse
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 320 x 480
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Chrome poli 0,03 mm
- Rebord amovible: Non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

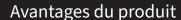
Code SAP	00000989	Puissance gaz [kW]	4.000
Largeur nette [mm]	328	Type de connection gaz	Propane bu- tane, gaz naturel
Profondeur nette [mm]	0	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	320 x 480
Hauteur nette [mm]	285	Type de surface de l'appareil	Lisse
Poids net [kg]	23.00		



Dessin technique

Plaque de cuisson 32x48 à gaz chromée lisse TOP		
Modèle	Code SAP	00000989
FTHC 30 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson







Plaque de cuisson 32x48 à gaz chromée lisse TOP		
Modèle	Code SAP	00000989
FTHC 30 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

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

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 uséAssure 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 en acier chroméLe 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
- Il n'y a pas de surchauffe et pas de longue préparation des aliments

Unité de cuisson à utiliser sur table ou sur socle

Utilisations multiples 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

2025-10-13

3



Paramètres techniques

Plaque de cuisson 32x48 à gaz chi	omée lisse TOP	
Modèle	Code SAP	00000989
FTHC 30 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson
1. Code SAP:		15 Indice de protection dispussionne.
00000989		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 328		16. Matériel: AISI 430
3. Profondeur nette [mm]:		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]: 23.00		19. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
6. Largeur brute [mm]: 670		20. Pieds réglables: Oui
7. Profondeur brute [mm]: 395		21. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 320 x 480
8. Hauteur brute [mm]: 362		22. Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
9. Poids brut [kg]: 24.50		23. Tiroir de récupération de la graisse: Oui
0. Type d'appareil: Appareil à gaz		24. Rebord amovible: Non
1. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		25. Distribution uniforme de la chaleur: Oui
2. Puissance gaz [kW]: 4.000		26. Type de surface de l'appareil: Lisse
13. Allumage: Piezo		27. Raccordement à un robinet à boule: 1/2

14. Type de connection gaz: Propane butane, gaz naturel