Fiche technique



Caractéristiques du produit

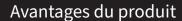
Plaque de cuisson 65x48 à gaz chromée lisse sans soubassement		
Modèle	Code SAP	00001154
FTHC 60 GL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Lisse
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 650 x 480
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Rebord amovible: Non
- Allumage: Piezo

Code SAP	00001154	Puissance gaz [kW]	8.000
Largeur nette [mm]	658	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	609	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	650 x 480
Hauteur nette [mm]	290	Type de surface de l'appareil	Lisse
Poids net [kg]	45.00		

Fiche technique





Plaque de cuisso	n 65x48 à gaz chromée lisse sans s	oubassement
------------------	------------------------------------	-------------

Modèle	Code SAP	00001154
FTHC 60 GL	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 et entretien de l'appareil facile

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 lisse 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
- 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

2024-07-09

2

Fiche technique



Paramètres techniques

Plaque de cuisson 65x48 à gaz chr	omée lisse sans souba	ssement	
Modèle	Code SAP	00001154	
FTHC 60 GL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson	
1. Code SAP: 00001154		14. Type de connection gaz: Gaz naturel, propane butane	
2. Largeur nette [mm]: 658		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4	
3. Profondeur nette [mm]: 609		16. Matériel: AISI 430	
4. Hauteur nette [mm]: 290		17. Température maximale de l'appareil [° C]:	
5. Poids net [kg]: 45.00		18. Température minimale de l'appareil [° C]: 50	
6. Largeur brute [mm]: 725		19. Pieds réglables: Oui	
7. Profondeur brute [mm]: 710		20. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 650 × 480	
8. Hauteur brute [mm]: 540		21. Épaisseur de la planche à griller [mm]:	
9. Poids brut [kg]: 50.00		22. Tiroir de récupération de la graisse: Oui	
10. Type d'appareil: Appareil à gaz		23. Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage	
L1. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		24. Rebord amovible: Non	
12. Puissance gaz [kW]: 8.000		25. Distribution uniforme de la chaleur: Oui	
13. Allumage:		26. Type de surface de l'appareil:	

Lisse

Piezo