

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Plaque de cuisson 65x48 à gaz nervurée sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001156
FTHR 60 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Combiné
- 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
- Finition de surface: Surface sablée sans revêtement chromé
- Rebord amovible: Non
- Allumage: Piezo

<b>Code SAP</b>	00001156	<b>Puissance gaz [kW]</b>	8.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	658	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel, propane butane
<b>Profondeur nette [mm]</b>	609	<b>Dimensions de la planche à griller [mm x mm]</b>	650 x 480
<b>Hauteur nette [mm]</b>	290	<b>Type de surface de l'appareil</b>	Combiné
<b>Poids net [kg]</b>	45.00		

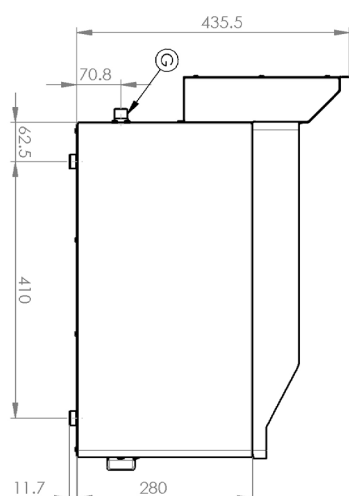
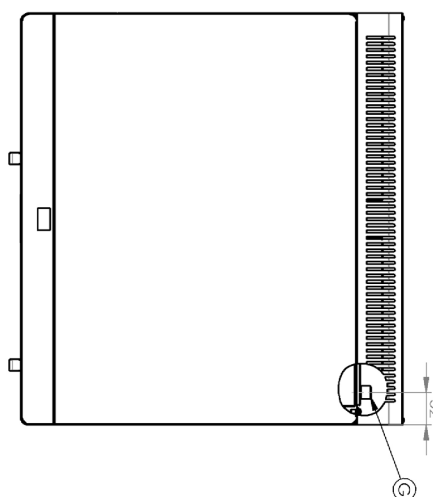
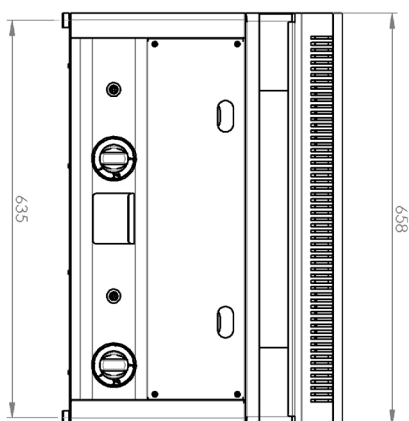
# Fiche technique



Dessin technique

## Plaque de cuisson 65x48 à gaz nervurée sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001156
FTHR 60 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson



### Plaque de cuisson 65x48 à gaz nervurée sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001156
FTHR 60 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson

1

#### 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

2

#### 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

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 non amovible

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

6

#### Plaque d'acier combinée

- Bon transfert de chaleur et la surface ne sera pas rayée
- Permet la préparation sur une plaque lisse ou rainurée
  - Gagner du temps lors de la préparation des repas
  - Préparation facile de divers types de plats

7

#### 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

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Plaque de cuisson 65x48 à gaz nervurée sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001156
<b>FTHR 60 GL</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson

**1. Code SAP:**

00001156

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

658

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

609

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

290

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

45.00

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

725

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

710

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

540

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

50.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

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

Équipements à poser

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

8.000

**13. Allumage:**

Piezo

**14. Type de connexion gaz:**

Gaz naturel, propane butane

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

IPX4

**16. Matériel:**

AISI 430

**17. Finition de surface:**

Surface sablée sans revêtement chromé

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

300

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

50

**20. Pieds réglables:**

Oui

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

650 x 480

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

10.00

**23. Tiroir de récupération de la graisse:**

Oui

**24. Zones chauffantes indépendantes:**

Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage

**25. Rebord amovible:**

Non

**26. Distribution uniforme de la chaleur:**

Oui

**27. Type de surface de l'appareil:**

Combiné

**28. Raccordement à un robinet à boule:**

1/2