## Fiche technique



Caractéristiques du produit

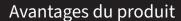
Plaque de cuisson 97x48 à gaz lisse sans soubassement				
Modèle	Code SAP	00007383		
FTH 90 GL	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson		



- Type de surface de l'appareil: Lisse
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 970 x 480
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
- 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: Non
- Allumage: Piezo

Code SAP	00007383	Puissance gaz [kW]	12.000
Largeur nette [mm]	988	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	609	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	970 x 480
Hauteur nette [mm]	290	Type de surface de l'appareil	Lisse
Poids net [kg]	78.00		

## Fiche technique





Plaque de cuisson 97x48 à gaz lisse sans soubassement				
Modèle	Code SAP	00007383		
FTH 90 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

De meilleures conditions d'hygiène Empêcher les éclaboussures de graisse sur l'équipement secondaire

Rebord haut non amovible

- Facile d'entretien
- Nettoyage facile

Plaque lisse en acier Bon transfert de chaleur Chauffage uniforme

- 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

2024-07-10

2

## Fiche technique



Paramètres techniques

e sans soubassement		
Code SAP	00007383	
Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson	
	<b>15. Indice de protection d'enveloppe:</b> IPX4	
	16. Matériel: AISI 430	
	<ul> <li>17. Matériau de la plaque supérieure:</li></ul>	
	<ul> <li>19. Température maximale de l'appareil [° C]: 300</li> <li>20. Température minimale de l'appareil [° C]: 50</li> <li>21. Pieds réglables: Oui</li> <li>22. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 970 x 480</li> </ul>	
	23. Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00	
	<b>24. Tiroir de récupération de la graisse:</b> Oui	
eil:	<b>25. Zones chauffantes indépendantes:</b> Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage	
	<b>26. Rebord amovible:</b> Non	
	<b>27. Distribution uniforme de la chaleur:</b> Oui	

28. Type de surface de l'appareil:

Lisse

14. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane