

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Plaque de cuisson électrique lisse chrome durable avec plaque de contact

Modèle	Code SAP	00021100
FTHC 30 ED + KD 30 T	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 + 320 x 380
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé de la plaque supérieure et inférieure
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: durable chrom
- Rebord amovible: Non

Code SAP	00021100	Puissance électrique [kW]	6.000
Largeur nette [mm]	330	Alimentation	2x 230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	660	Dimensions de la planche à griller [mm x mm]	320 x 480 + 320 x 380
Hauteur nette [mm]	400	Type de surface de l'appareil	Lisse
Poids net [kg]	40.00		

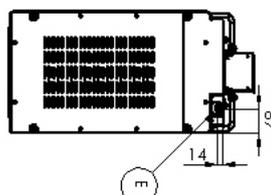
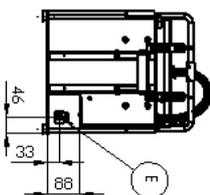
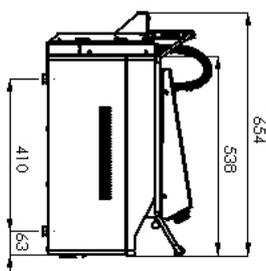
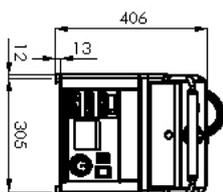
Fiche technique

Dessin technique



Plaque de cuisson électrique lisse chrome durable avec plaque de contact

Modèle	Code SAP	00021100
FTHC 30 ED + KD 30 T	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



Plaque de cuisson électrique lisse chrome durable avec plaque de contact

Modèle	Code SAP	00021100
FTHC 30 ED + KD 30 T	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1

Conception entièrement en acier inoxydable

- durée de vie prolongée
- résistance de l'acier inoxydable AISI 304
- matériau acier inoxydable
 - économies sur les interventions de service
 - nettoyage facile de l'équipement

2

Indice de protection des commandes ipx4

- système sans entretien
- résistance aux éclaboussures d'eau
- durée de vie prolongée
 - économies sur les interventions de service
 - nettoyage facile de l'équipement

3

Tiroir pour les liquides usagés

- assure l'écoulement de l'huile dans le tiroir
 - entretien facile
 - nettoyage facile

4

Rebord haut non amovible

- meilleures conditions d'hygiène
- empêcher les éclaboussures de graisse sur les équipements adjacents
 - entretien facile
 - nettoyage facile

5

Plaque en acier chromé

- les résidus alimentaires accrochent moins et l'appareil est plus facile à nettoyer
- bon réchauffement de la viande
 - gain de temps dans la préparation des plats
 - pas de temps de cuisson longs

6

Unité de cuisson à utiliser sur une table ou sur un soubassement

- utilisation variable
- peut être placé dans des espaces plus réduits
 - manipulation facile
 - économies de coûts sur le soubassement

Fiche technique

Paramètres techniques



Plaque de cuisson électrique lisse chrome durable avec plaque de contact

Modèle	Code SAP	00021100
FTHC 30 ED + KD 30 T	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1. Code SAP:

00021100

2. Largeur nette [mm]:

330

3. Profondeur nette [mm]:

660

4. Hauteur nette [mm]:

400

5. Poids net [kg]:

40.00

6. Largeur brute [mm]:

375

7. Profondeur brute [mm]:

685

8. Hauteur brute [mm]:

450

9. Poids brut [kg]:

44.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance électrique [kW]:

6.000

13. Alimentation:

2x 230 V / 1N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

16. Matériel:

AISI 430

17. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

18. Finition de surface:

durable chrom

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

300

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

50

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

320 x 480 + 320 x 380

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

10.00

23. Tiroir de récupération de la graisse:

Oui

24. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé de la plaque supérieure et inférieure

25. Rebord amovible:

Non

26. Distribution uniforme de la chaleur:

Oui

27. Type de surface de l'appareil:

Lisse