

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Plaque de cuisson 32x48 à gaz nervurée TOP

Modèle	Code SAP	00001090
FTR 30 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



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

Code SAP	00001090	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	328	Puissance gaz [kW]	4.000
Profondeur nette [mm]	0	Type de connection gaz	Propane butane, gaz naturel
Hauteur nette [mm]	285	Dimensions de la planche à griller [mm x mm]	320 x 480
Poids net [kg]	23.00	Type de surface de l'appareil	Nervuré

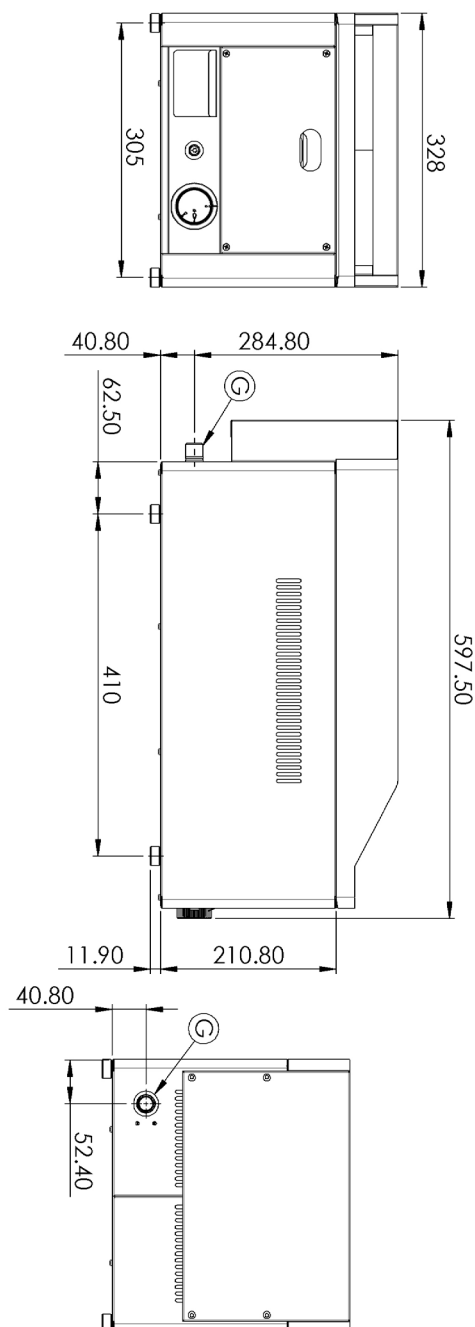
Fiche technique



Dessin technique

Plaque de cuisson 32x48 à gaz nervurée TOP

Modèle	Code SAP	00001090
FTR 30 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



Plaque de cuisson 32x48 à gaz nervurée TOP

Modèle	Code SAP	00001090
FTR 30 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1

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

2

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

3

Tiroir pour liquide usé

- Assure l'égouttement de l'huile dans le tiroir
- Facile d'entretien
 - Nettoyage facile

4

Rebord haut non amovible

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

5

Plaque d'acier sablé

- 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

6

Unité de cuisson à utiliser sur table ou sur socle

- Utilisations diverses
Possibilité de placement dans des espaces plus petits
- Manipulation simple
 - Économies sur le soubassement

7

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Plaque de cuisson 32x48 à gaz nervurée TOP

Modèle	Code SAP	00001090
FTR 30 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1. Code SAP:

00001090

2. Largeur nette [mm]:

328

3. Profondeur nette [mm]:

0

4. Hauteur nette [mm]:

285

5. Poids net [kg]:

23.00

6. Largeur brute [mm]:

670

7. Profondeur brute [mm]:

395

8. Hauteur brute [mm]:

362

9. Poids brut [kg]:

24.50

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Puissance gaz [kW]:

4.000

14. Allumage:

Piezo

15. Type de connection gaz:

Propane butane, gaz naturel

16. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

17. Matériel:

AISI 430

18. Finition de surface:

Surface sablée sans revêtement chromé

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

300

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

50

21. Pieds réglables:

Oui

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

320 x 480

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

10.00

24. Tiroir de récupération de la graisse:

Oui

25. Rebord amovible:

Non

26. Distribution uniforme de la chaleur:

Oui

27. Type de surface de l'appareil:

Nervuré

28. Raccordement à un robinet à boule:

1/2