

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 400 V

Modèle	Code SAP	00011360
GV 30 ET	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



– Rebord amovible: Oui

Code SAP	00011360	Poids net [kg]	11.00
Largeur nette [mm]	380	Puissance électrique [kW]	4.080
Profondeur nette [mm]	665	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	485		

Fiche technique

Avantages du produit



Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 400 V

Modèle	Code SAP	00011360
GV 30 ET	Groupe d'articles	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

2

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

3

Forme spéciale des grilles

Garantit que l'huile s'égoutte directement dans le bain-marie au lieu qu'il ne s'écoule sur les éléments chauffants

4

Rebord haut amovible

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

5

Réservoir d'eau amovible

Nettoyage facile des restes alimentaires
Élimine la combustion des graisses et donc des substances cancérigènes

Fiche technique

Paramètres techniques



Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 400 V

Modèle

GV 30 ET

Code SAP

00011360

Groupe d'articles

Grilles et plaques de cuisson

1. Code SAP:

00011360

2. Largeur nette [mm]:

380

3. Profondeur nette [mm]:

665

4. Hauteur nette [mm]:

485

5. Poids net [kg]:

11.00

6. Largeur brute [mm]:

380

7. Profondeur brute [mm]:

665

8. Hauteur brute [mm]:

485

9. Poids brut [kg]:

13.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance électrique [kW]:

4.080

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. Matériel:

Inox

16. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

17. Type de chauffage de l'appareil:

Direct

18. Équipement standard pour l'appareil:

raclette en acier inoxydable

19. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:

6

20. Matériau de la grille:

Acier inoxydable

21. Rebord amovible:

Oui

22. Forme de la grille:

Une grille composée d'éléments de chauffe-plats permettant de déposer de la nourriture directement dessus, la graisse de la nourriture coule sous les éléments chauffants, dans le bain-marie.

23. Section des conducteurs CU [mm²]:

1