

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Plaque de cuisson 31x65 électrique nervurée avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012399
FTR 90/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Matériau de la plaque supérieure: Acier sablé
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300

<b>Code SAP</b>	00012399	<b>Poids net [kg]</b>	71.00
<b>Largeur nette [mm]</b>	400	<b>Puissance électrique [kW]</b>	6.000
<b>Profondeur nette [mm]</b>	900	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Type de surface de l'appareil</b>	Nervuré

### Plaque de cuisson 31x65 électrique nervurée avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012399
FTR 90/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson

# 1

#### Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie  
Résistante du matériel des plaques supérieures à la corrosion

- 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 amovible

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

- Facile d'entretien
- Nettoyage facile

# 5

#### Plaque nervurée en acier

Transfert de chaleur rapide et la surface ne sera pas rayée  
Bon réchauffement de la viande avec une rainure

- Gagner du temps lors de la préparation des repas
- Préparation facile d'un beau plat

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Plaque de cuisson 31x65 électrique nervurée avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012399
FTR 90/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Grilles et plaques de cuisson

**1. Code SAP:**

00012399

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

400

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

900

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

900

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

71.00

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

970

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

440

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

1140

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

80.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Stationnaire

**12. Puissance électrique [kW]:**

6.000

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

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

IPX4

**15. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**16. Matériau de la plaque supérieure:**

Acier sablé

**17. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

15.00

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

300

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

50

**20. Pieds réglables:**

Oui

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

Nervuré