

Caractéristiques du produit

Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110075
FTR 70/80 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



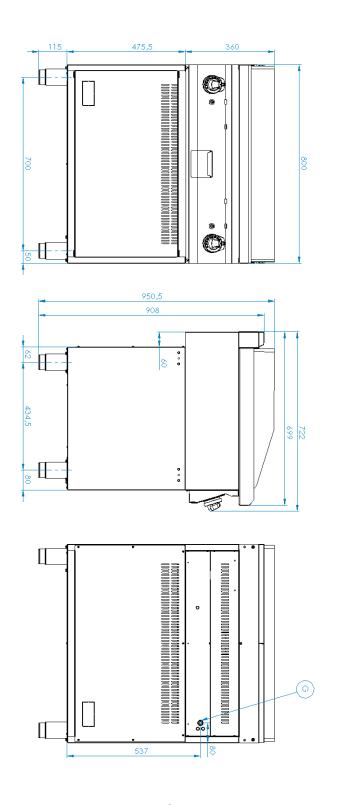
- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 796 x 510
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 12.00
- Matériau de la plaque supérieure: Acier sablé
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Surface sablée sans revêtement chromé
- Rebord amovible: Oui
- Allumage: Piezo+večný plamen

Code SAP	00110075	Puissance gaz [kW]	14.000
Largeur nette [mm]	800	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	700	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	796 x 510
Hauteur nette [mm]	900	Type de surface de l'appareil	Nervuré
Poids net [kg]	87.00	Type de plan de travail	Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entre-
			tien confortable



Dessin technique

Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110075
FTR 70/80 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson





Avantages du produit

Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110075
FTR 70/80 G	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

Résistante du matériel des plaques supérieures à la corrosion

- Économies sur les interventions d'entretien
- Plus grande résistance à la corrosion

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

Rebord haut amovible

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

- Facile d'entretien
- Nettoyage facile

Plaque nervurée en acierTransfert 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



Paramètres techniques

Plaque de cuisson 80x51 à gaz ne	rvurée avec soubassen	nent
Modèle	Code SAP	00110075
FTR 70/80 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson
1. Code SAP: 00110075		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]:		16. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
3. Profondeur nette [mm]: 700		17. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Matériau de la plaque supérieure: Acier sablé
5. Poids net [kg]: 87.00		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
6. Largeur brute [mm]: 840		20. Finition de surface: Surface sablée sans revêtement chromé
7. Profondeur brute [mm]: 800		21. Température maximale de l'appareil [° C]:
8. Hauteur brute [mm]: 975		22. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
9. Poids brut [kg]: 101.00		23. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant
10. Type d'appareil: Appareil à gaz		24. Thermocouple de sécurité: Oui
11. Type de construction de l'appar Stationnaire	eil:	25. Thermostat de sécurité: Oui
12. Puissance gaz [kW]: 14.000		26. Pieds réglables: Oui
13. Allumage: Piezo+večný plamen		27. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 796 x 510

14. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane

12.00

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



Paramètres techniques

Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110075
FTR 70/80 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

29. Tiroir de récupération de la graisse:

Ou

30. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage

31. Rebord amovible:

Oui

32. Distribution uniforme de la chaleur:

Ou

33. Type de surface de l'appareil:

Nervuré