

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée sans soubassement

Modèle	Code SAP	00110071
FTR 70/08 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	00110071	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 griller [mm x mm]	796 x 510
Hauteur nette [mm]	330	Type de surface de l'appareil	Nervuré
Poids net [kg]	69.00	Type de plan de travail	Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

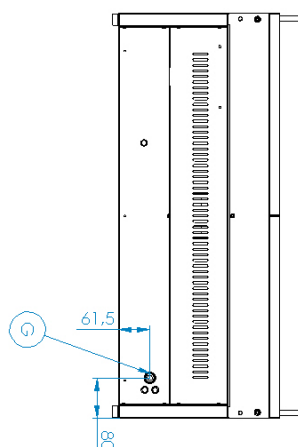
Fiche technique

Dessin technique



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée sans soubassement

Modèle	Code SAP	00110071
FTR 70/08 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée sans soubassement

Modèle	Code SAP	00110071
FTR 70/08 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1

Élément de sécurité – thermocouple

Fonctionnement sécurisé pour le personnel
Pas de fuite de gaz inutile
Longue durée de vie

2

Conception entièrement en acier inoxydable

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

3

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

4

Tiroir pour liquide usé

Assure l'égouttement de l'huile dans le tiroir

5

Rebord haut amovible

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

6

Plaque nervurée en acier

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

7

Unité de cuisson à utiliser sur table ou sur socle

Utilisations multiples
Possibilité de placement dans des espaces plus petits

Fiche technique

Paramètres techniques



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée sans soubassement

Modèle	Code SAP	00110071
FTR 70/08 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1. Code SAP:

00110071

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

330

5. Poids net [kg]:

69.00

6. Largeur brute [mm]:

840

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

390

9. Poids brut [kg]:

81.00

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance gaz [kW]:

14.000

13. Allumage:

Piezo + večný plamen

14. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane

15. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

16. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

17. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

18. Matériau de la plaque supérieure:

Acier sablé

19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.20

20. Finition de surface:

Surface sablée sans revêtement chromé

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

300

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

50

23. Accès au service:

De l'avant en retirant le panneau avant

24. Thermocouple de sécurité:

Oui

25. Thermostat de sécurité:

Oui

26. Pieds réglables:

Oui

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

796 x 510

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

12.00

Fiche technique

Paramètres techniques



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée sans soubassement

Modèle	Code SAP	00110071
FTR 70/08 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

29. Tiroir de récupération de la graisse:

Oui

30. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage

31. Rebord amovible:

Oui

32. Type de surface de l'appareil:

Nervuré

33. Raccordement à un robinet à boule:

1/2