Fiche technique

Caractéristiques du produit

Gril de contact électrique nervuré 57x24 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00002998
PD 2020 R	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson

- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 570 x 240
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 8.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle conjoint de la plaque supérieure et inférieure
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Surface sablée sans revêtement chromé

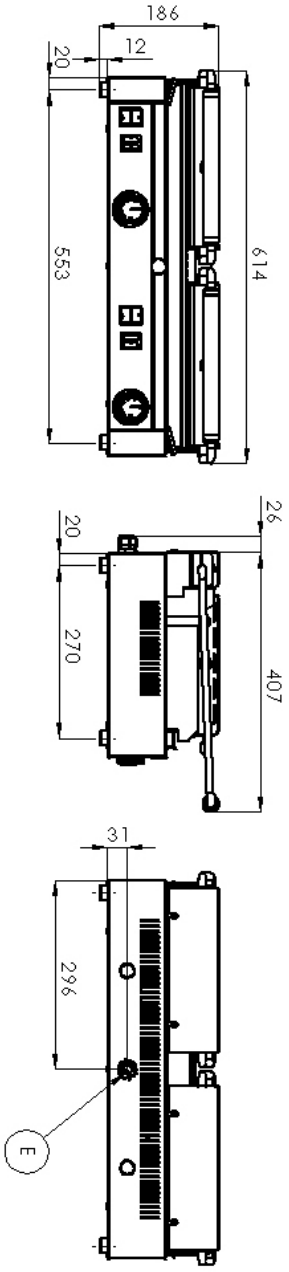
Code SAP	00002998	**Puissance électrique [kW]**	6.000
Largeur nette [mm]	614	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	433	**Dimensions de la planche à griller [mm x mm]**	570 x 240
Hauteur nette [mm]	186	**Type de surface de l'appareil**	Nervuré
Poids net [kg]	30.00		

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Dessin technique

Gril de contact électrique nervuré 57x24 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00002998
PD 2020 R	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Avantages du produit

Gril de contact électrique nervuré 57x24 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00002998
PD 2020 R	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson

1 **Conception entièrement en acier inoxydable**
Seul l'acier inoxydable destiné au contact avec les aliments est utilisé

2 **Voyant de fonctionnement et de chauffage**
L'état de l'appareil visible visible à l'oeil nu

3 **Tiroir pour liquide usé**
Déchets liquides, la graisse ne brûle plus et s'écoule dans une trémie (tiroir)

4 **Plaque de gril en alliage d'acier 8mm**
Conductivité thermique élevée, stabilité de la résistance

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Gril de contact électrique nervuré 57x24 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00002998
PD 2020 R	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson

1. **Code SAP:**
   00002998
2. **Largeur nette [mm]:**
   614
3. **Profondeur nette [mm]:**
   433
4. **Hauteur nette [mm]:**
   186
5. **Poids net [kg]:**
   30.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   470
7. **Profondeur brute [mm]:**
   640
8. **Hauteur brute [mm]:**
   230
9. **Poids brut [kg]:**
   31.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Puissance électrique [kW]:**
    6.000
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. **Finition de surface:**
    Surface sablée sans revêtement chromé
18. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
19. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
20. **Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:**
    570 x 240
21. **Épaisseur de la planche à griller [mm]:**
    8.00
22. **Tiroir de récupération de la graisse:**
    Oui
23. **Zones chauffantes indépendantes:**
    Contrôle conjoint de la plaque supérieure et inférieure
24. **Distribution uniforme de la chaleur:**
    Oui
25. **Type de surface de l'appareil:**
    Nervuré
26. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    1,2
27. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    1,2
28. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    1

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com