Fiche technique

Caractéristiques du produit

Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00011360
GV 30 ET	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson



- Rebord amovible: Oui

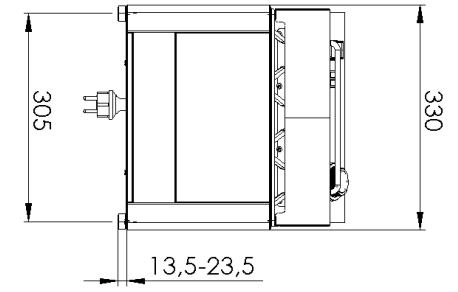
Code SAP	00011360	**Poids net [kg]**	11.00
Largeur nette [mm]	380	**Puissance électrique [kW]**	4.080
Profondeur nette [mm]	665	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	485		

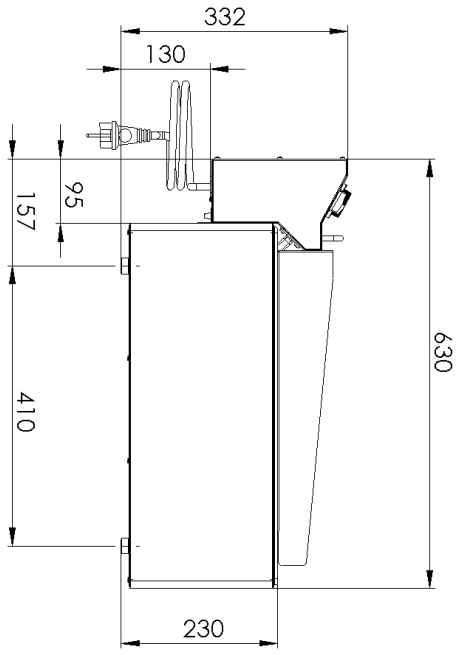
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

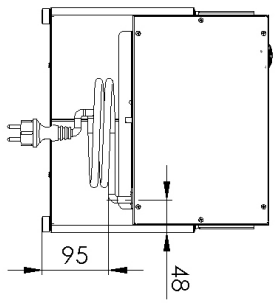
Fiche technique

Dessin technique

Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00011360
GV 30 ET	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson







RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 400 V / 3N		
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

- 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 **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

- Ne détruit pas les éléments chauffants
- Nettoyage et entretien de l'appareil facile
- Sécurité

4 **Rebord haut amovible**

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

- Facile d'entretien
- Nettoyage facile

5 **Réservoir d'eau amovible**

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

- N'use pas le gril et se nettoie facilement

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Gril électrique à eau chauffage direct 31x48 TOP 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00011360
GV 30 ET	**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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062