## Fiche technique



Caractéristiques du produit

Steak gril semi-automatique				
Modèle	Code SAP	00009991		
KDA 63 ED	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson		



- Type de surface de l'appareil: Lisse
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 650 x 480 + 320 x 380
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 10.00
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage sur la plaque inférieure et pour les plaques supérieures
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Chrome poli 0,03 mm

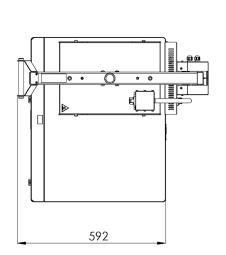
Code SAP	00009991	Puissance électrique [kW]	9.000
Largeur nette [mm]	658	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	760	Dimensions de la planche à gril- ler [mm x mm]	650 x 480 + 320 x 380
Hauteur nette [mm]	442	Type de surface de l'appareil	Lisse
Poids net [kg]	66.00		

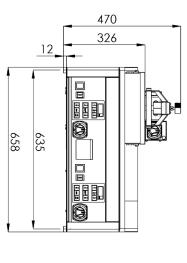
## Fiche technique

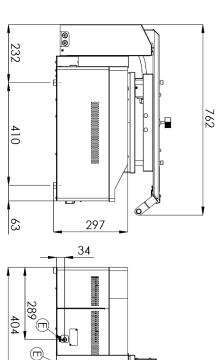


Dessin technique

Steak gril semi-automatique				
Modèle	Code SAP	00009991		
KDA 63 ED	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson		







## Fiche technique



Paramètres techniques

Steak gril semi-automatique		
Modèle	Code SAP	00009991
KDA 63 ED	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson
<b>1. Code SAP:</b> 00009991		<b>14. Indice de protection d'enveloppe:</b> IPX4
2. Largeur nette [mm]: 658		<b>15. Matériel:</b> AISI 430
3. Profondeur nette [mm]: 760		<b>16. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four
4. Hauteur nette [mm]: 442		<b>17. Finition de surface:</b> Chrome poli 0,03 mm
<b>5. Poids net [kg]:</b> 66.00		18. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 725		<b>19. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50
7. Profondeur brute [mm]: 800		<b>20. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:</b> 650 × 480 + 320 × 380
8. Hauteur brute [mm]: 564		21. Épaisseur de la planche à griller [mm]:
9. Poids brut [kg]: 75.00		<b>22. Tiroir de récupération de la graisse:</b> Oui
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil neutre		23. Zones chauffantes indépendantes:  Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage sur la plaque inférieure et pour les plaques supérieures
<b>11. Type de construction de l'appareil:</b> Équipements à poser		<b>24. Distribution uniforme de la chaleur:</b> Oui
12. Puissance électrique [kW]: 9.000		25. Type de surface de l'appareil: Lisse

**13. Alimentation:** 230 V / 1N - 50 Hz