Fiche technique

Caractéristiques du produit

Steak gril électrique 32x48 TOP chrome durable 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00021113
KD 33 E	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson



- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 320 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 de la plaque supérieure et inférieure
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: durable chrom

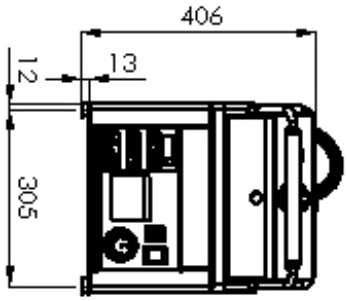
Code SAP	00021113	**Poids net [kg]**	40.00
Largeur nette [mm]	705	**Puissance électrique [kW]**	6.000
Profondeur nette [mm]	395	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	482	**Dimensions de la planche à griller [mm x mm]**	320 x 480 + 320 x 380

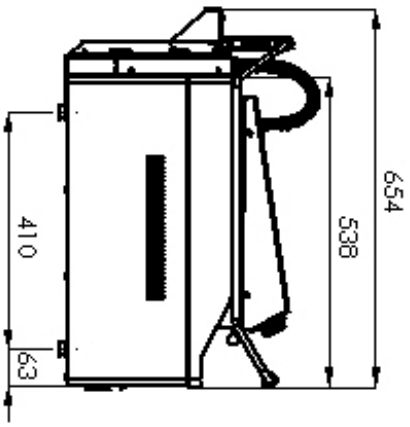
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

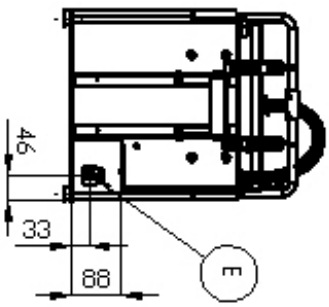
Fiche technique

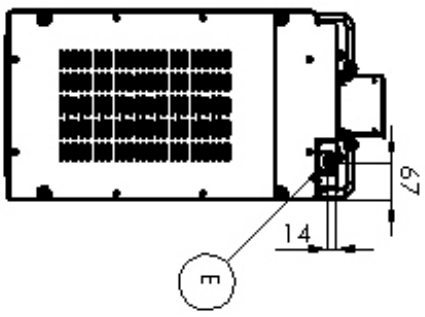
Dessin technique

Steak gril électrique 32x48 TOP chrome durable 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00021113
KD 33 E	**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

Steak gril électrique 32x48 TOP chrome durable 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00021113
KD 33 E	**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

- La conception entièrement antirouille et non magnétique résiste même aux acides les plus faibles, facilite le respect des normes d'hygiène (HACCP); Facile d'entretien et de nettoyage

2

Finition de surface de la plaque de gril chromée ,3 mm

Aliments n'adhérent pas pendant la cuisson. Nettoyage plus facile de la plaque.

- Travail plus rapide et plus facile pour l'opérateur, meilleure qualité des plats

3

Commandes séparées pour le chauffage par le haut et par le bas

Je peux contrôler les deux surfaces indépendamment l'une de l'autre

- Meilleure contrôlabilité et économies d'énergie. Cuisson plus uniforme des aliments Je peux préparer plus de types d'aliments et plus rapidement sur un seul appareil.

4

Surface de contact supérieure avec tissu en téflon

Rouleaux antiadhésifs
Chauffage uniforme du rouleau

- Travail plus rapide et plus facile pour l'opérateur
- Préparation plus rapide
- Maintien de la forme de l'aliment
- Saisi plus rapide de la viande des deux côtés, viande plus juteuse

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Steak gril électrique 32x48 TOP chrome durable 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00021113
KD 33 E	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson

1. **Code SAP:**
   00021113
2. **Largeur nette [mm]:**
   705
3. **Profondeur nette [mm]:**
   395
4. **Hauteur nette [mm]:**
   482
5. **Poids net [kg]:**
   40.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   395
7. **Profondeur brute [mm]:**
   705
8. **Hauteur brute [mm]:**
   482
9. **Poids brut [kg]:**
   44.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Puissance électrique [kW]:**
    6.000
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Matériel:**
    AISI 430
16. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
17. **Finition de surface:**
    durable chrom
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]:**
    320 x 480 + 320 x 380
21. **Épaisseur de la planche à griller [mm]:**
    10.00
22. **Tiroir de récupération de la graisse:**
    Oui
23. **Zones chauffantes indépendantes:**
    Contrôle séparé de la plaque supérieure et inférieure
24. **Distribution uniforme de la chaleur:**
    Oui
25. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    2,5

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