Fiche technique

Caractéristiques du produit

Plaque de cuisson 31x65 électrique chromée nervurée avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012400
FTRC 90/40 E	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Matériau de la plaque supérieure: Acier chromé
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300

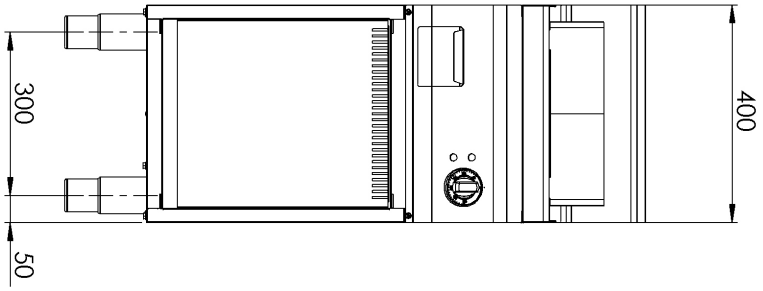
Code SAP	00012400	**Poids net [kg]**	71.00
Largeur nette [mm]	400	**Puissance électrique [kW]**	6.000
Profondeur nette [mm]	900	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	900	**Type de surface de l'appareil**	Nervuré

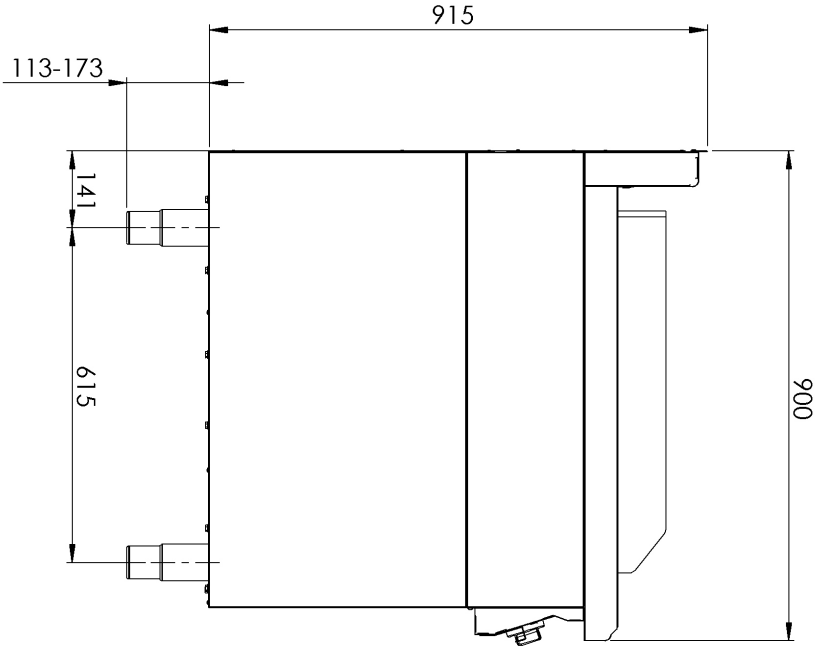
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

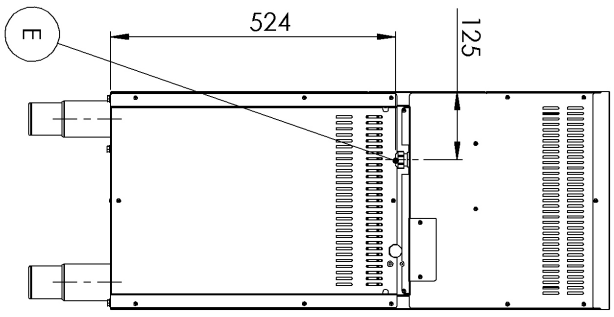
Fiche technique

Dessin technique

Plaque de cuisson 31x65 électrique chromée nervurée avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012400
FTRC 90/40 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

Plaque de cuisson 31x65 électrique chromée nervurée avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012400
FTRC 90/40 E	**Groupe d'articles**	Grilles et plaques de cuisson

1

Conception entièrement en acier inoxydable

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

- 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

Tiroir pour liquide usé

Assure l'égouttement de l'huile dans le tiroir

- Facile d'entretien
- Nettoyage facile

4

Rebord haut amovible

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

- Facile d'entretien
- Nettoyage facile

5

Plaque rainurée en acier chromé

Le produit accrohe moins et est plus facile à nettoyer
Bon réchauffement de la viande avec une rainure

- Gagner du temps lors de la préparation des repas
- Préparation facile d'un beau plat

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Plaque de cuisson 31x65 électrique chromée nervurée avec soubassement 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00012400
FTRC 90/40 E	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1. **Code SAP:**
   00012400
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   71.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   970
7. **Profondeur brute [mm]:**
   440
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1140
9. **Poids brut [kg]:**
   80.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    6.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
16. **Matériau de la plaque supérieure:**
    Acier chromé
17. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
18. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
19. **Pieds réglables:**
    Oui
20. **Type de surface de l'appareil:**
    Nervuré
21. **Section des conducteurs CU [mm^2]:**
    1

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