

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

Modèle	Code SAP	00110075
FTR 70/80 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Nervuré
- Dimensions de la planche à griller [mm x mm]: 796 x 510
- Épaisseur de la planche à griller [mm]: 12.00
- Matériau de la plaque supérieure: Acier sablé
- Tiroir de récupération de la graisse: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Finition de surface: Surface sablée sans revêtement chromé
- Rebord amovible: Oui
- Allumage: Piezo+večný plamen

Code SAP	00110075	Puissance gaz [kW]	14.000
Largeur nette [mm]	800	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	700	Dimensions de la planche à griller [mm x mm]	796 x 510
Hauteur nette [mm]	900	Type de surface de l'appareil	Nervuré
Poids net [kg]	87.00	Type de plan de travail	Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

Fiche technique

Dessin technique



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

Modèle

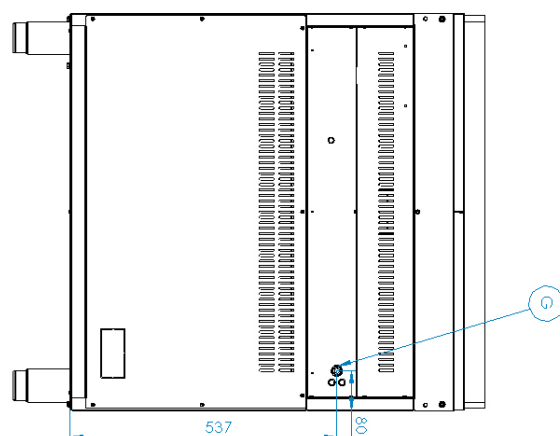
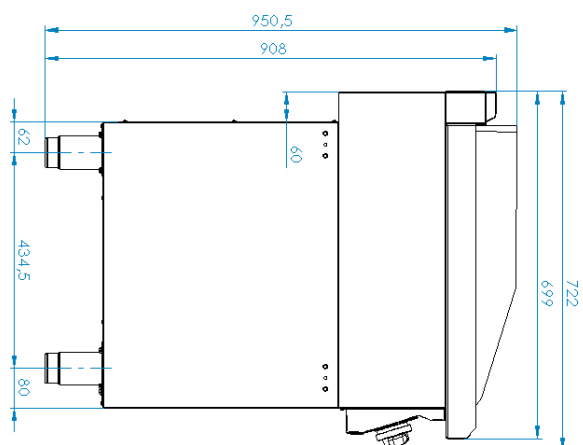
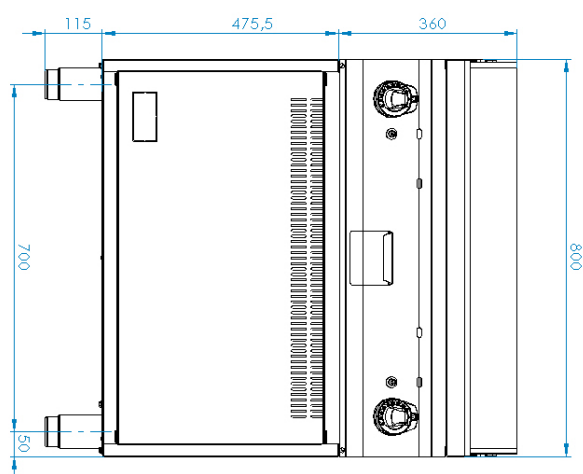
Code SAP

00110075

FTR 70/80 G

Groupe d'articles

Grilles et plaques de cuisson



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

Modèle	Code SAP	00110075
FTR 70/80 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1

Élément de sécurité – thermocouple

Fonctionnement sécurisé pour le personnel
Pas de fuite de gaz inutile
Longue durée de vie

2

Conception entièrement en acier inoxydable

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

3

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

4

Tiroir pour liquide usé

Assure l'égouttement de l'huile dans le tiroir

5

Rebord haut amovible

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

6

Plaque nervurée en acier

Transfert de chaleur rapide et la surface ne sera pas rayée
Bon réchauffement de la viande avec une rainure

Fiche technique

Paramètres techniques



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

Modèle	Code SAP	00110075
FTR 70/80 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1. Code SAP:

00110075

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

87.00

6. Largeur brute [mm]:

840

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

975

9. Poids brut [kg]:

101.00

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Type de construction de l'appareil:

Stationnaire

12. Puissance gaz [kW]:

14.000

13. Allumage:

Piezo+večný plamen

14. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane

15. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

16. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

17. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

18. Matériau de la plaque supérieure:

Acier sablé

19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.20

20. Finition de surface:

Surface sablée sans revêtement chromé

21. Température maximale de l'appareil [° C]:

300

22. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

23. Accès au service:

De l'avant en retirant le panneau avant

24. Thermocouple de sécurité:

Oui

25. Thermostat de sécurité:

Oui

26. Pieds réglables:

Oui

27. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:

796 x 510

28. Épaisseur de la planche à griller [mm]:

12.00

Fiche technique

Paramètres techniques



Plaque de cuisson 80x51 à gaz nervurée avec soubassement

Modèle	Code SAP	00110075
FTR 70/80 G	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

29. Tiroir de récupération de la graisse:

Oui

30. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé pour chaque zone de chauffage

31. Rebord amovible:

Oui

32. Distribution uniforme de la chaleur:

Oui

33. Type de surface de l'appareil:

Nervuré

34. Raccordement à un robinet à boule:

1/2