

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Plaque de cuisson électrique lisse chrome durable avec plaque de contact

Modèle	Code SAP	00021100
FTHC 30 ED + KD 30 T	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



- Type de surface de l'appareil: Lisse
- 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
- Rebord amovible: Non

Code SAP	00021100	Puissance électrique [kW]	6.000
Largeur nette [mm]	330	Alimentation	2x 230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	660	Dimensions de la planche à griller [mm x mm]	320 x 480 + 320 x 380
Hauteur nette [mm]	400	Type de surface de l'appareil	Lisse
Poids net [kg]	40.00		

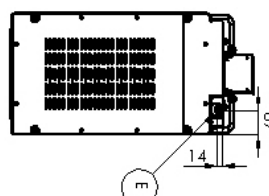
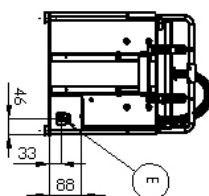
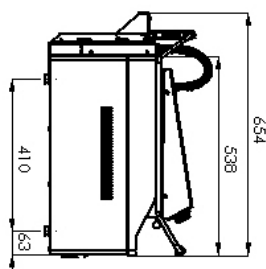
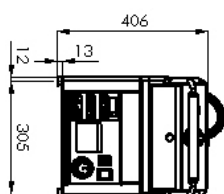
Fiche technique

Dessin technique



Plaque de cuisson électrique lisse chrome durable avec plaque de contact

Modèle	Code SAP	00021100
FTHC 30 ED + KD 30 T	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson



Plaque de cuisson électrique lisse chrome durable avec plaque de contact

Modèle	Code SAP	00021100
FTHC 30 ED + KD 30 T	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1 Conception entièrement en acier inoxydable

durée de vie prolongée

résistance de l'acier inoxydable AISI 304

matériau acier inoxydable

- économies sur les interventions de service
- nettoyage facile de l'équipement

2 Indice de protection des commandes ipx4

système sans entretien

résistance aux éclaboussures d'eau

durée de vie prolongée

- économies sur les interventions de service
- nettoyage facile de l'équipement

3 Tiroir pour les liquides usagés

assure l'écoulement de l'huile dans le tiroir

- entretien facile
- nettoyage facile

4 Rebord haut non amovible

meilleures conditions d'hygiène

empêcher les éclaboussures de graisse sur les équipements adjacents

- entretien facile
- nettoyage facile

5 Plaque en acier chromé

les résidus alimentaires accrochent moins et l'appareil est plus facile à nettoyer

bon réchauffement de la viande

- gain de temps dans la préparation des plats
- pas de temps de cuisson longs

6 Unité de cuisson à utiliser sur une table ou sur un soubassement

utilisation variable

peut être placé dans des espaces plus réduits

- manipulation facile
- économies de coûts sur le soubassement

Fiche technique

Paramètres techniques



Plaque de cuisson électrique lisse chrome durable avec plaque de contact

Modèle	Code SAP	00021100
FTHC 30 ED + KD 30 T	Groupe d'articles	Grilles et plaques de cuisson

1. Code SAP:
00021100

2. Largeur nette [mm]:
330

3. Profondeur nette [mm]:
660

4. Hauteur nette [mm]:
400

5. Poids net [kg]:
40.00

6. Largeur brute [mm]:
375

7. Profondeur brute [mm]:
685

8. Hauteur brute [mm]:
450

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:
2x 230 V / 1N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:
IPX4

15. La couleur extérieure de l'appareil:
Acier inoxydable

16. Matériel:
AISI 430

17. Indicateurs:
Voyants de marche et de préchauffement du four

18. Finition de surface:
durable chrom

19. Température maximale de l'appareil [° C]:
300

20. Température minimale de l'appareil [° C]:
50

21. Dimensions de la planche à griller [mm x mm]:
320 x 480 + 320 x 380

22. Épaisseur de la planche à griller [mm]:
10.00

23. Tiroir de récupération de la graisse:
Oui

24. Zones chauffantes indépendantes:
Contrôle séparé de la plaque supérieure et inférieure

25. Rebord amovible:
Non

26. Distribution uniforme de la chaleur:
Oui

27. Type de surface de l'appareil:
Lisse