



RM Gastro FTHC 708E

DESCRIPTION :

RM GASTRO FTHC 708E : L'Excellence du Snacking Professionnel

La plaque à snacker RM GASTRO FTHC 708E est l'équipement de cuisson parfait pour les chefs exigeants et les établissements à forte affluence. Conçue pour une performance sans compromis, elle permet de griller, saisir et cuire une grande variété d'aliments de manière rapide et homogène, tout en conservant leurs saveurs et leurs sucs.

Performance et Qualité de Cuisson Exceptionnelles

- **Surface de Cuisson Chromée :** La plaque est dotée d'un revêtement en chrome poli d'une épaisseur de 0,03 mm. Cette surface garantit une excellente conductibilité thermique, une répartition uniforme de la chaleur et évite que les aliments n'adhèrent, facilitant ainsi la cuisson de produits délicats comme le poisson ou les légumes.
- **Deux Zones de Chauffage Indépendantes :** Le FTHC 708E est équipé de deux thermostats distincts, vous permettant de contrôler indépendamment la température de chaque côté de la plaque. C'est l'idéal pour cuisiner différents aliments simultanément, ou pour maintenir un côté à température pour le réchauffage.
- **Nettoyage Rapide et Facile :** La surface chromée lisse et l'épaisseur de la plaque réduisent les risques de déformations et simplifient grandement le nettoyage. Un tiroir de récupération des graisses est également intégré, garantissant une hygiène irréprochable et un entretien minimal.
- **Conception Robuste :** Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, cette plaque à snacker est conçue pour résister aux contraintes d'un usage intensif en cuisine professionnelle. Sa durabilité en fait un investissement fiable sur le long terme.

Un Gain de Temps et d'Efficacité pour Votre Cuisine

En optant pour la plaque à snacker RM GASTRO FTHC 708E, vous choisissez un appareil qui optimise votre productivité et la qualité de vos plats. Sa puissance, sa précision de chauffe et sa facilité de nettoyage vous permettent de gagner un temps précieux et de proposer des plats parfaitement cuits à vos clients.

Foire Aux Questions (FAQ) - Plaque à Snacker RM GASTRO FTHC 708E

Quelle est la principale différence entre une plaque en acier et une plaque chromée comme celle-ci ?

Une plaque à snacker chromée chauffe plus rapidement, répartit mieux la chaleur et est beaucoup plus facile à nettoyer, car les aliments n'y adhèrent pas. Le revêtement chromé réduit également l'émission de chaleur dans la cuisine, créant un environnement de travail plus confortable pour le personnel.

Comment s'effectue le nettoyage de la plaque chromée ?

Le nettoyage est très simple. Après utilisation, il suffit de racler les résidus alimentaires avec une spatule adaptée (généralement en inox), puis d'utiliser une éponge humide ou un chiffon doux pour essuyer la surface. Le tiroir de récupération des graisses, accessible en façade, facilite encore plus l'entretien.

La plaque a-t-elle plusieurs zones de chauffe ?

Oui. La plaque RM GASTRO FTHC 708E possède deux zones de chauffe indépendantes. Chaque zone est contrôlée par un thermostat séparé, ce qui vous permet de cuisiner différents types d'aliments à des températures distinctes ou de n'utiliser qu'une partie de la plaque en fonction de vos besoins.

Quelle est la plage de température de l'appareil ?

La plaque à snacker peut atteindre une température maximale de 300 °C. Le thermostat permet un contrôle précis de la température, avec une plage allant de 50 °C à 300 °C, ce qui la rend idéale pour la cuisson de tout type de produit, des viandes aux légumes les plus délicats.

Quel type de branchement électrique est nécessaire pour le FTHC 708E ?

Cette plaque à snacker professionnelle nécessite une alimentation électrique en **400 V / 3N - 50 Hz** (triphase). Sa puissance de 9 kW est conçue pour les installations électriques professionnelles.

Tableau Descriptif Technique :

Caractéristique	Spécification
Marque	RM GASTRO
Modèle	FTHC 708E
Type d'appareil	Plaque à snacker (grill/plancha) électrique
Dimensions (L x P x H)	800 x 730 x 300 mm
Poids net	72,2 kg
Puissance électrique	9,0 kW
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Surface de cuisson	560 x 770 mm
Matériau de la plaque	Acier chromé
Plage de température	50 °C à 300 °C
Zones de chauffe	2 zones indépendantes
Fonctionnalités	Tiroir de récupération des graisses, rebords anti-éclaboussures, thermostat de sécurité