Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014656
SPLT 70/80-21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Indice de protection d'enveloppe: IP24
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

Code SAP	00014656	**Poids net [kg]**	126.30
Largeur nette [mm]	800	**Puissance électrique [kW]**	16.300
Profondeur nette [mm]	700	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	910	**Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)**	Statique

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

Fiche technique

Dessin technique

Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014656
SPLT 70/80-21 E	**Groupe d’articles**	Fourneaux

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

Fiche technique

Avantages du produit

Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014656
SPLT 70/80-21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1

Plaques carrées

Chauffe rapide
Cuisson efficace sur une grande surface carrée

- Gagner du temps lors de la préparation des repas
- Facile à utiliser grâce à la grande surface de plaque

2

Protection thermostatique interne des plaques

Durée de vie plus longue des plaques

3

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

4

Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie
Durabilité de la plaque en acier brossé de 1 mm d'épaisseur

- Économies sur les interventions d'entretien
- Plus grande résistance à la corrosion

5

Nervures hygiéniques de la plaque supérieure

Absence d'angles et d'arêtes vives (endroits potentiels où la saleté pourrait adhérer)
Transitions en douceur

- Nettoyage facile et rapide

6

Grand four électrique à quatre positions pour grilles statiques

Cuisson statique
Grande capacité et variabilité
Conception entièrement en acier inoxydable

- Convient pour les plats à base de levure et les desserts
- Longue durée de vie
- Nettoyage facile

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014656
SPLT 70/80-21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00014656
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   700
4. **Hauteur nette [mm]:**
   910
5. **Poids net [kg]:**
   126.30
6. **Largeur brute [mm]:**
   840
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   975
9. **Poids brut [kg]:**
   138.90
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    16.300
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IP24
15. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
17. **Indicateurs:**
    Voyants de marche
18. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
19. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
20. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
21. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
22. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
23. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    6
24. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
25. **Pieds réglables:**
    Oui
26. **Nombre de feux/foyers:**
    4
27. **Type de zones de cuisson au gaz:**
    Coup de feu
28. **Type de zones de cuisson électriques:**
    Carré

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014656
SPLT 70/80-21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

29. Type de four:
Électrique, statique

30. Puissance du four électrique [kW]:
6.30

31. Taille du four:
GN 2/1

32. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four):
Statique

33. Joint:
Oui

34. Température maximale de la chambre intérieur [° C]:
300

35. Température minimale de la chambre intérieur [° C]:
50

36. Section des conducteurs CU [mm²]:
5

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