Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00002051
SPT 60 ELS	**Groupe d'articles**	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil électrique
- Puissance de la zone 1 [kW]: 2
- Puissance de la zone 2 [kW]: 2
- Puissance de la zone 3 [kW]: 2
- Puissance de la zone 4 [kW]: 2
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Air chaud
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

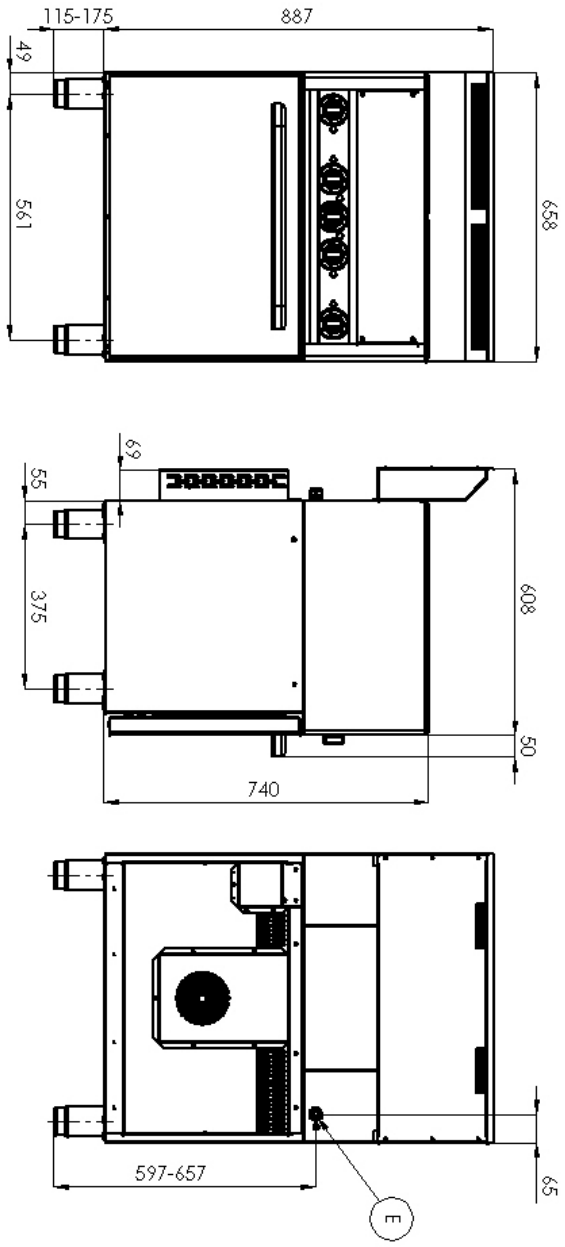
Code SAP	00002051	**Puissance de la zone 2 [kW]**	2
Largeur nette [mm]	658	**Puissance de la zone 3 [kW]**	2
Profondeur nette [mm]	609	**Puissance de la zone 4 [kW]**	2
Hauteur nette [mm]	900	**Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)**	Électrique
Poids net [kg]	65.00	**Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)**	Air chaud
Puissance électrique [kW]	11.130	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	548
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	360
Nombre de zones	4	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	338
Puissance de la zone 1 [kW]	2		

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

Fiche technique

Dessin technique

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00002051
SPT 60 ELS	**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 four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00002051
SPT 60 ELS	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1 **Protection thermostatique interne des plaques**

Durée de vie plus longue des plaques

- Les plaques ne surchauffent pas et ne se fissurent pas.

2 **Indice de protection IPX4 pour les commandes**

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Plus grande sécurité de travail pour le personnel

3 **Conception entièrement en acier inoxydable**

Longue durée de vie
Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34
Le matériau ne rouille pas

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage et entretien de l'appareil facile

4 **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

5 **Four à air chaud**

Cuisson à air chaud
Grande capacité et variabilité
Conception entièrement en acier inoxydable

- Convient pour la viande, le poisson, les pâtes gratinées, la viande blanche, les pâtisseries sucrées
- 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 four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00002051
SPT 60 ELS	Groupe d'articles	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00002051
2. **Largeur nette [mm]:**
   658
3. **Profondeur nette [mm]:**
   609
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   65.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   705
7. **Profondeur brute [mm]:**
   725
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1120
9. **Poids brut [kg]:**
   79.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    11.130
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
16. **Indicateurs:**
    Allumage des plaques, fonctionnement et préchauffement du four
17. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
18. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    0.80
19. **Nombre de zones:**
    4
20. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    2
21. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    2
22. **Puissance de la zone 3 [kW]:**
    2
23. **Puissance de la zone 4 [kW]:**
    2
24. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    400
25. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
26. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    6
27. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    36
28. **Pieds réglables:**
    Oui

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00002051
SPT 60 ELS	**Groupe d'articles**	Fourneaux

29. Nombre de feux/foyers:
4

30. Type de zones de cuisson électriques:
Ovale

31. Type de four:
Électrique, à chaleur tournante

32. Taille du four:
GN 1/1

33. Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four):
Électrique

34. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four):
Air chaud

35. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
548

36. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
360

37. Hauteur de la pièce interne [mm]:
338

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

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

40. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

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