

Caractéristiques du produit

Four spécial boulangerie manuel 2x GN 2/1 - 12,6 kW		
Modèle	Code SAP	00008899
EPP 02 S	Groupe d'articles	Four à convection



- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 2/1
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Non
- Préchauffage automatique: Non

Code SAP	00008899	Puissance électrique [kW]	12.600
Largeur nette [mm]	950	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	903	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/1
Hauteur nette [mm]	1152	Type de contrôle	Mécanique
Poids net [kg]	108.60		



Dessin technique

Four spécial boulangerie manuel 2x GN 2/1 - 12,6 kW		
Modèle	Code SAP	00008899
EPP 02 S	Groupe d'articles	Four à convection



Avantages du produit

Four spécial boulangerie manuel 2x GN 2/1 - 12,6 kW		
Modèle	Code SAP	00008899
EPP 02 S	Groupe d'articles	Four à convection

1

### Construction entièrement en acier inoxydable

Construction ronde en acier inoxydable, bords arrondis

 Facile à nettoyer, normes d'hygiène élevées, durée de vie longue

2

#### **Commandes manuelles**

Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

- Convient pour la cuisson
- Facile à utiliser même pour les opérateurs non qualifiés

3

### Régulation autonome

Commande séparée des éléments chauffants supérieurs et inférieurs

 Possibilité de cuisson par le haut, par le bas ou des deux côtés en même temps

4

### Deux types d'entrée d'alimentation

Possibilité de choisir parmi deux entrées d'alimentation sans frais supplémentaires

- Il n'est pas nécessaire de changer la distribution électrique locale



Paramètres techniques

Four spécial boulangerie manuel	2x GN 2/1 - 12,6 kW	
Modèle	Code SAP	00008899
EPP 02 S	Groupe d'articles	Four à convection
<b>1. Code SAP:</b> 00008899		<b>15. Contrôle de l'humidité:</b> Non
2. Largeur nette [mm]: 950		<b>16. Empilabilité:</b> Oui
3. Profondeur nette [mm]: 903		<b>17. Type de contrôle:</b> Mécanique
4. Hauteur nette [mm]: 1152		<b>18. Cheminée pour l'extraction d'humidité:</b> Non
<b>5. Poids net [kg]:</b> 108.60		19. Traitement thermique Delta T:  Non
6. Largeur brute [mm]: 1015		20. Préchauffage automatique:  Non
7. Profondeur brute [mm]: 975		<b>21. Matériau et forme de cavité:</b> AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile
8. Hauteur brute [mm]: 1327		22. Sonde: Non
9. Poids brut [kg]: 122.20		23. Fonction: fumage: Non
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		24. L'éclairage intérieur:  Non
11. Puissance électrique [kW]: 12.600		<b>25. Cuisson basse température:</b> Non
<b>12. Alimentation:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		26. Port USB: Non
13. Matériel: Inox		<b>27. Type de chauffage de l'appareil:</b> Cuisson statique

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

GN 2/1

28. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:



Paramètres techniques

Four spécial boulangerie manuel 2x GN 2/1 - 12,6 kW		
Modèle	Code SAP	00008899
EPP 02 S	Groupe d'articles	Four à convection

<b>29. Régénération des aliments:</b> Non	<b>31. Diamètre nominal du tuyau:</b> DN 50	
30. Section des conducteurs CU [mm²]:	<b>32. Connexion d'approvisionnement en eau:</b>	