Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012311
SPT 90/80 11 GE	**Groupe d'articles**	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 8
- Puissance de la zone 2 [kW]: 8
- Puissance de la zone 3 [kW]: 5
- Puissance de la zone 4 [kW]: 3,5
- Allumage: Flamme éternelle
- 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
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

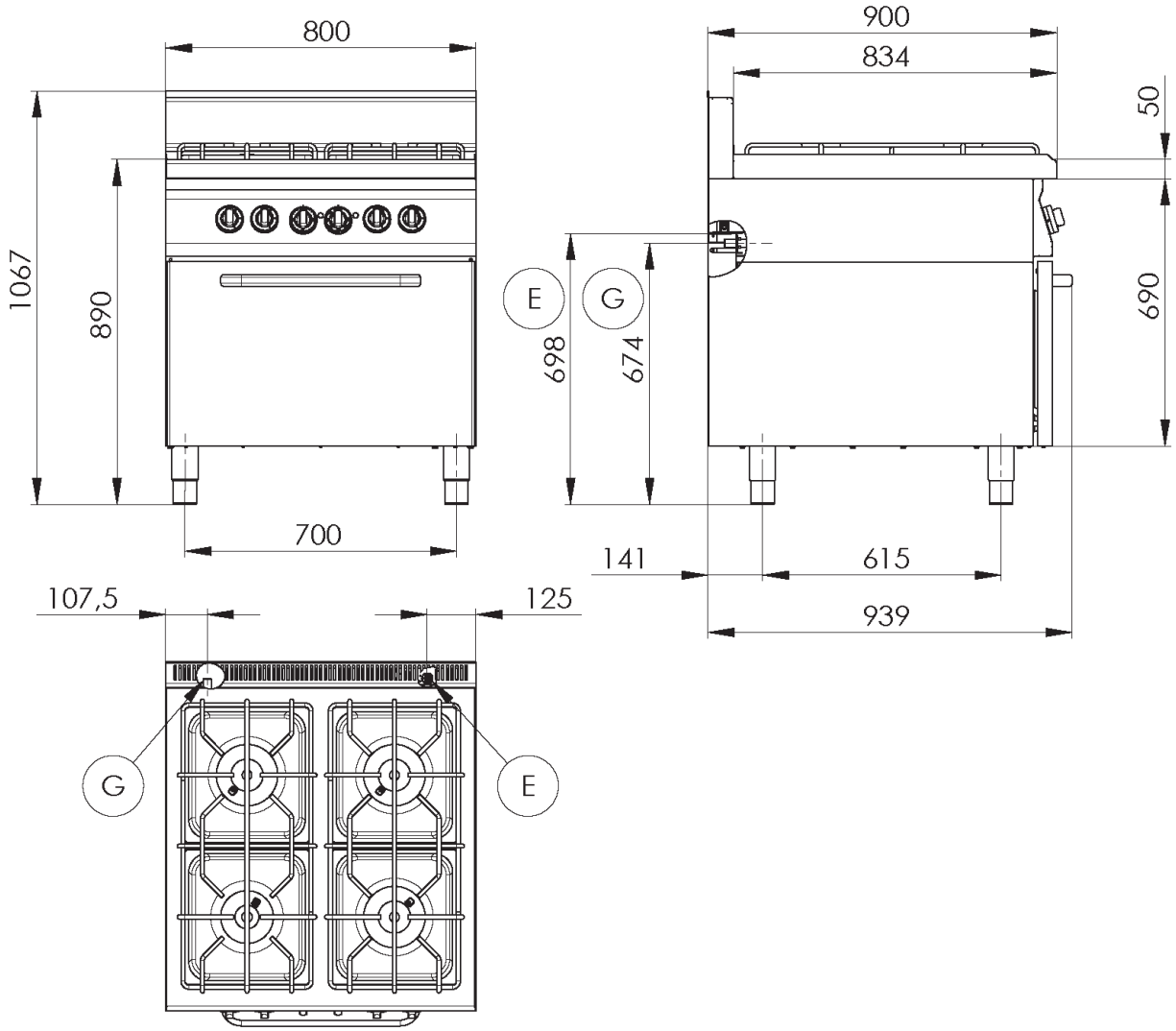
Code SAP	00012311	**Puissance de la zone 1 [kW]**	8
Largeur nette [mm]	800	**Puissance de la zone 2 [kW]**	8
Profondeur nette [mm]	900	**Puissance de la zone 3 [kW]**	5
Hauteur nette [mm]	900	**Puissance de la zone 4 [kW]**	3,5
Poids net [kg]	102.00	**Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)**	Électrique
Puissance électrique [kW]	3.130	**Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)**	Air chaud
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	360
Puissance gaz [kW]	24.500	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	548
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	338
Nombre de zones	4		

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

Fiche technique

Dessin technique

Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012311
SPT 90/80 11 GE	**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 combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012311
SPT 90/80 11 GE	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1 Construction massive du brûleur

Haute performance et efficacité
Brûleurs en laiton avec dissipateur de chaleur
Flamme éternelle
Longue durée de vie
Démontable

- Économie d'énergie (combustion parfaite)
- Permet de gagner du temps pour la préparation des aliments
- Facile d'entretien / de nettoyage

2 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

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 Elément de sécurité – thermocouple

Fonctionnement sécurisé pour le personnel
Pas de fuite de gaz inutile
Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

6 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 combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00012311
SPT 90/80 11 GE	Groupe d'articles	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00012311
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   102.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   970
7. **Profondeur brute [mm]:**
   840
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1160
9. **Poids brut [kg]:**
   112.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil combiné
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    3.130
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Puissance gaz [kW]:**
    24.500
15. **Allumage:**
    Flamme éternelle
16. **Type de connection gaz:**
    Gaz naturel, propane butane
17. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
18. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
19. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
20. **Nombre de zones:**
    4
21. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    8
22. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    8
23. **Puissance de la zone 3 [kW]:**
    5
24. **Puissance de la zone 4 [kW]:**
    3,5
25. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
26. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
27. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    6
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 combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012311
SPT 90/80 11 GE	**Groupe d'articles**	Fourneaux

29. Nombre de feux/foyers:
4

30. Type de zones de cuisson au gaz:
Classiques

31. Type de brûleur:
Laiton, détachable

32. Type de four:
Électrique, à chaleur tournante

33. Taille du four:
GN 1/1

34. Matériau du four:
Acier inoxydable

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

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

37. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
360

38. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
548

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

40. Joint:
Oui

41. Raccordement à un robinet à boule:
1/2

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