Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau coup de feu à gaz avec four électrique statique GN 2/1 - 3x brûleur 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00018742
STPT 70/80 21 GE	**Groupe d'articles**	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Allumage: Piezo+večný plamen
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Matériel: Inox

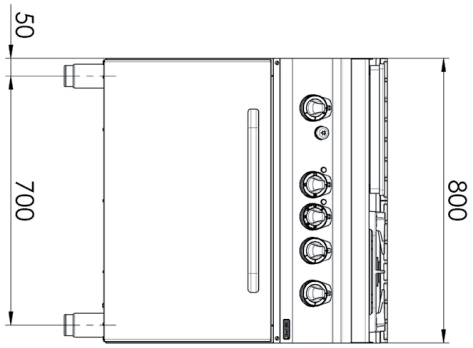
Code SAP	00018742	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	**Puissance gaz [kW]**	25.400
Profondeur nette [mm]	700	**Type de connection gaz**	Gaz naturel, propane butane
Hauteur nette [mm]	900	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	657
Poids net [kg]	135.00	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	558
Puissance électrique [kW]	6.300	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	335

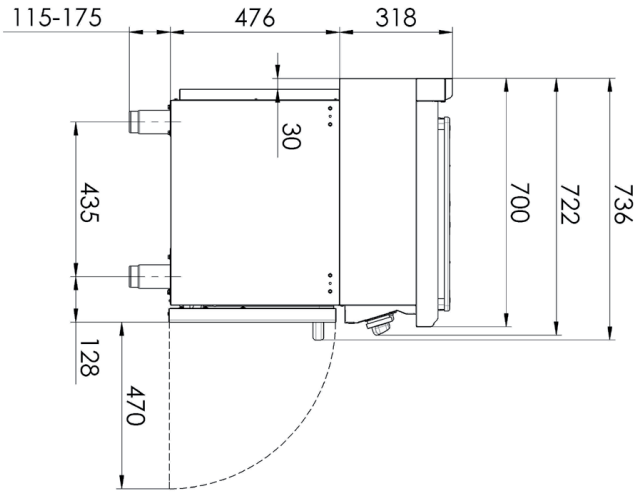
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

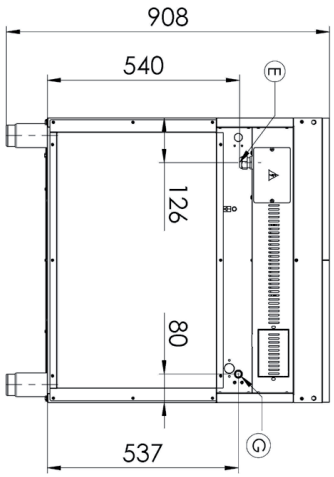
Fiche technique

Dessin technique

Fourneau coup de feu à gaz avec four électrique statique GN 2/1 - 3x brûleur 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00018742
STPT 70/80 21 GE	**Groupe d'articles**	Fourneaux







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

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau coup de feu à gaz avec four électrique statique GN 2/1 - 3x brûleur 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00018742
STPT 70/80 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00018742
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   700
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   135.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   840
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   975
9. **Poids brut [kg]:**
   135.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil combiné
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    6.300
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Puissance gaz [kW]:**
    25.400
15. **Allumage:**
    Piezo+večný plamen
16. **Type de connection gaz:**
    Gaz naturel, propane butane
17. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
18. **Matériel:**
    Inox
19. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
20. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
21. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.20
22. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    6
23. **Thermocouple de sécurité:**
    Oui
24. **Thermostat de sécurité:**
    Oui
25. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    360
26. **Nombre de feux/foyers:**
    3
27. **Type de zones de cuisson au gaz:**
    Coup de feu+ Brûleurs classiques
28. **Type de brûleur:**
    Laiton, détachable

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau coup de feu à gaz avec four électrique statique GN 2/1 - 3x brûleur 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00018742
STPT 70/80 21 GE	**Groupe d'articles**	Fourneaux

29. Type de four:
Électrique, statique

30. Taille du four:
GN 2/1

31. Matériau du four:
Acier inoxydable

32. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
657

33. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
558

34. Hauteur de la pièce interne [mm]:
335

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

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

37. 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