

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

Modèle	Code SAP	00008900
EPP 03	Groupe d'articles	Four à convection



- Nombre de GN / EN: 0
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 0
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Non

Code SAP	00008900	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	950	Puissance gaz [kW]	0.000
Profondeur nette [mm]	903	Nombre de GN / EN	0
Hauteur nette [mm]	1647	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/1
Poids net [kg]	156.40	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	0
Puissance électrique [kW]	12.000	Type de contrôle	Mécanique

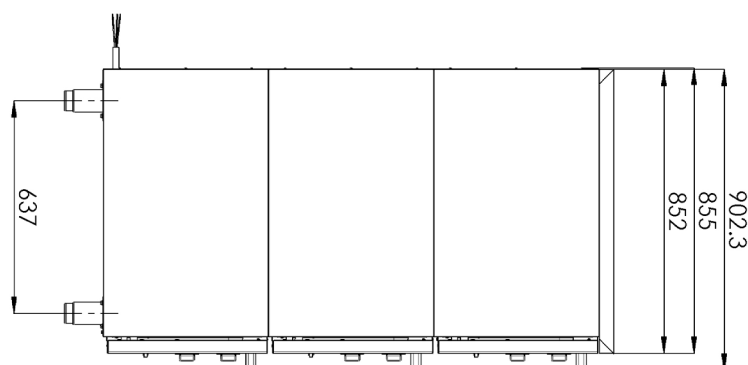
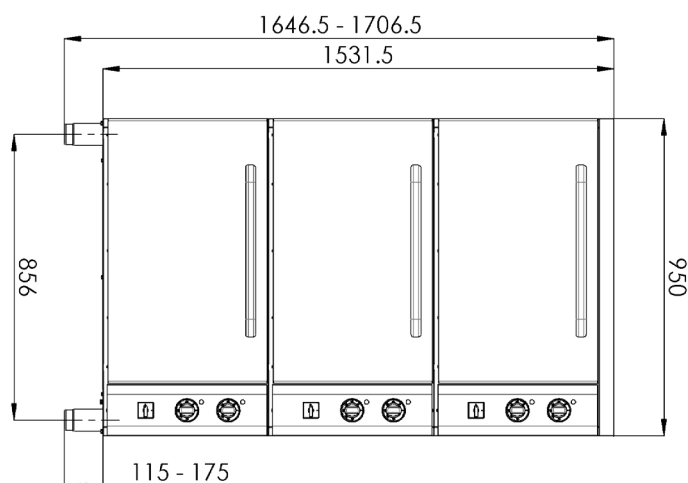
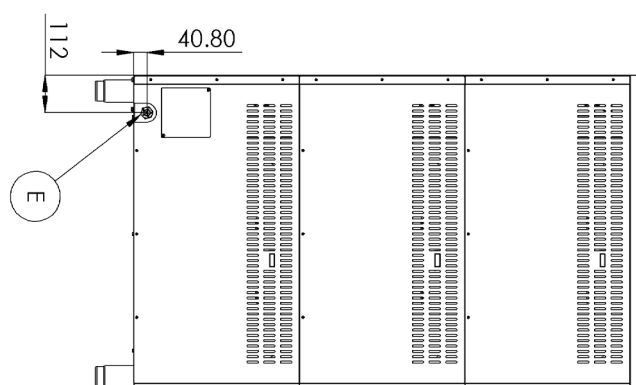
Fiche technique

Dessin technique



Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

Modèle	Code SAP	00008900
EPP 03	Groupe d'articles	Four à convection



Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

Modèle	Code SAP	00008900
EPP 03	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

Fiche technique

Paramètres techniques



Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

Modèle	Code SAP	00008900
EPP 03	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00008900

2. Largeur nette [mm]:

950

3. Profondeur nette [mm]:

903

4. Hauteur nette [mm]:

1647

5. Poids net [kg]:

156.40

6. Largeur brute [mm]:

1015

7. Profondeur brute [mm]:

975

8. Hauteur brute [mm]:

1822

9. Poids brut [kg]:

171.90

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

12.000

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Puissance gaz [kW]:

0.000

14. Matériel:

Inox

15. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

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

0

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

0

18. Hauteur de la pièce interne [mm]:

0

19. Pieds réglables:

Non

20. Contrôle de l'humidité:

Non

21. Empilabilité:

Non

22. Type de contrôle:

Mécanique

23. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

24. Traitement thermique Delta T:

Non

25. Matériau et forme de cavité:

AlSi 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

26. Ventilateur réversible:

Non

27. Fonction de maintien de température:

Non

28. Sonde:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

Modèle	Code SAP	00008900
EPP 03	Groupe d'articles	Four à convection

29. Télécommande:

Non

30. Fonction: fumage:

Non

31. Cuisson basse température:

Non

32. Nombre de feux/foyers:

0

33. Nombre de ventilateurs:

0

34. Nombre de vitesses du ventilateur:

0

35. Nombre de programmes:

0

36. Port USB:

Non

37. Nombre de programmes prédéfinis:

0

38. Nombre d'étapes de recette:

0

39. Température minimale de l'appareil [° C]:

0

40. Température maximale de l'appareil [° C]:

0

41. Type de chauffage de l'appareil:

Cuisson statique

42. Nombre de GN / EN:

0

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

GN 2/1

44. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

0

45. Régénération des aliments:

Non

46. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

47. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

48. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «