Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00002053
SPT 60 GLS	**Groupe d'articles**	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 2 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 3 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 4 [kW]: 4,5
- 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

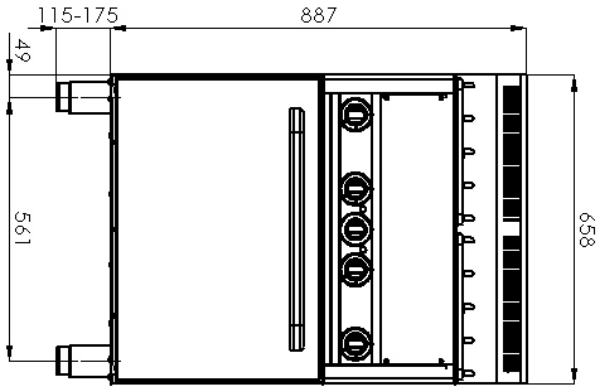
Code SAP	00002053	**Puissance de la zone 1 [kW]**	4,5
Largeur nette [mm]	658	**Puissance de la zone 2 [kW]**	4,5
Profondeur nette [mm]	609	**Puissance de la zone 3 [kW]**	4,5
Hauteur nette [mm]	900	**Puissance de la zone 4 [kW]**	4,5
Poids net [kg]	65.00	**Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)**	Électrique
Puissance électrique [kW]	3.130	**Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)**	Air chaud
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	548
Puissance gaz [kW]	18.000	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	360
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	338
Nombre de zones	4		

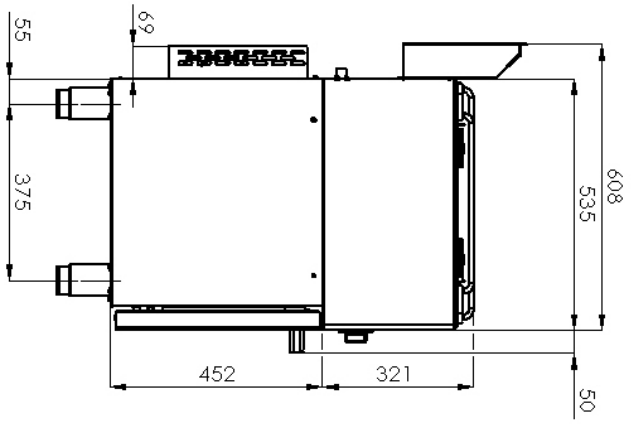
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

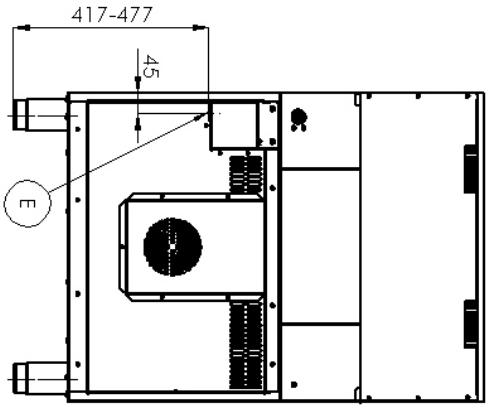
Fiche technique

Dessin technique

Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00002053
SPT 60 GLS	**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 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00002053
SPT 60 GLS	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1 Brûleurs centraux haute performance

Haute performance et efficacité
Brûleurs amovibles en laiton
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 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

4 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

5 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

6 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

7 Cuve amovible sous brûleurs

Plaque supérieure démontage sans outils

- Nettoyage facile
- Possibilité de nettoyer au lave-vaisselle
- Un service plus 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 230 V / 1N

Modèle	Code SAP	00002053
SPT 60 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00002053
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]:**
   72.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil combiné
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    3.130
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Puissance gaz [kW]:**
    18.000
15. **Type de connection gaz:**
    Gaz naturel, propane butane
16. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
17. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
18. **Indicateurs:**
    Voyants pour les plaques, de marche et de préchauffement du four
19. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
20. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    0.80
21. **Nombre de zones:**
    4
22. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    4,5
23. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    4,5
24. **Puissance de la zone 3 [kW]:**
    4,5
25. **Puissance de la zone 4 [kW]:**
    4,5
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 combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00002053
SPT 60 GLS	**Groupe d'articles**	Fourneaux

29. Nombre de feux/foyers:
4

30. Type de zones de cuisson au gaz:
Brûleurs en laiton

31. Type de four:
Électrique, à chaleur tournante

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

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

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

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

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

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

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

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

40. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,75

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