Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique 4x feu avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012304
SP 90/80 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux



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

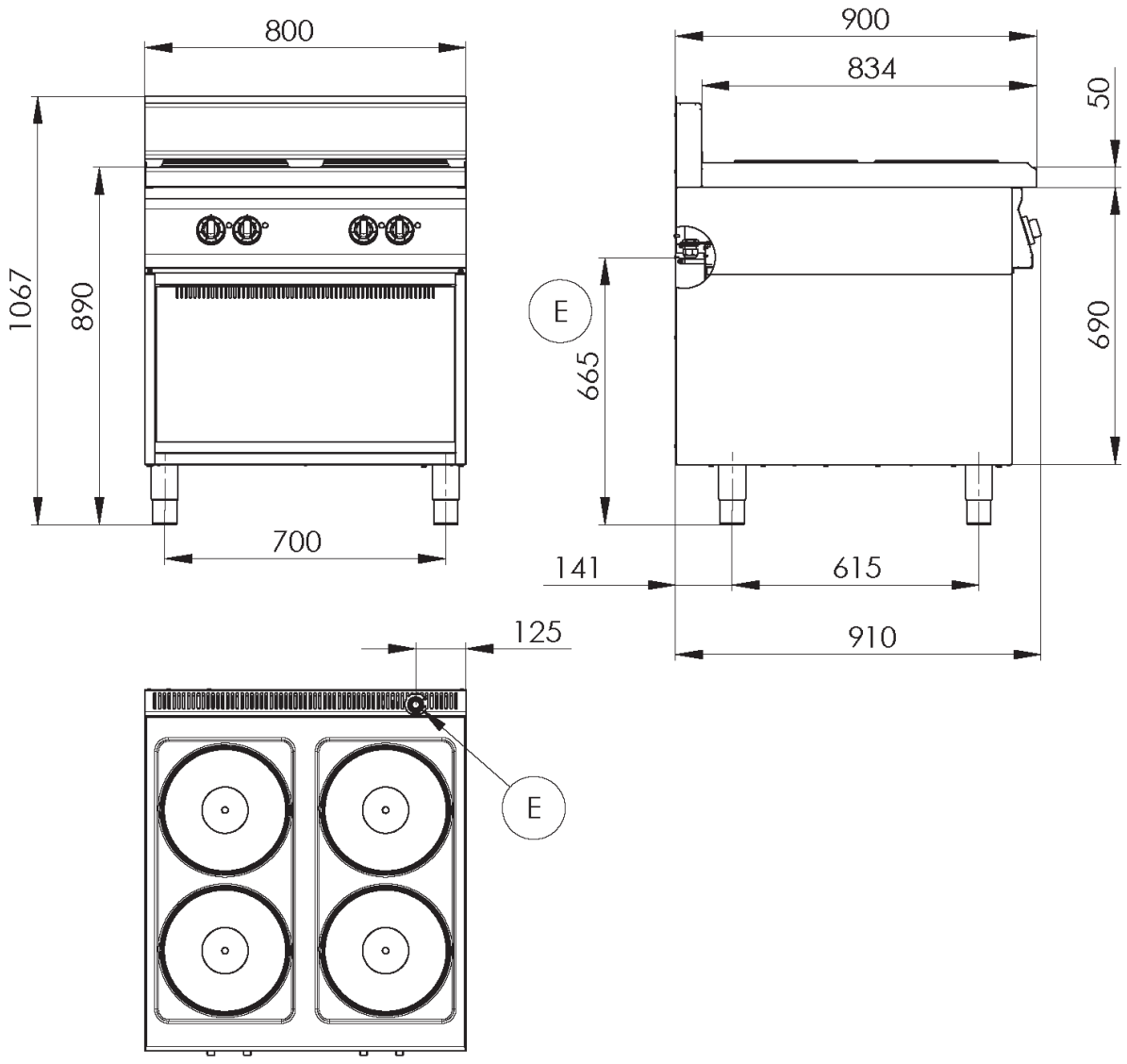
Code SAP	00012304	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	**Nombre de zones**	4
Profondeur nette [mm]	900	**Puissance de la zone 1 [kW]**	3,5
Hauteur nette [mm]	900	**Puissance de la zone 2 [kW]**	3,5
Poids net [kg]	86.00	**Puissance de la zone 3 [kW]**	3,5
Puissance électrique [kW]	14.000	**Puissance de la zone 4 [kW]**	3,5

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

Fiche technique

Dessin technique

Fourneau électrique 4x feu avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012304
SP 90/80 E	**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 électrique 4x feu avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012304
SP 90/80 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1

Plaques rondes

Chauffe rapide
Cuisson efficace sur une surface ronde avec une adhérence facile aux ustensiles de cuisine

- Gagner du temps lors de la préparation des repas
- Facile à utiliser grâce à la grande surface de plaque

2

Protection thermostatique interne des plaques

Durée de vie plus longue des plaques

- Les plaques ne surchauffent pas et ne se fissurent pas.

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

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

6

Variabilité

Peut être ajouté à la ligne de produits snadnà Possibilité de créer un seul module
Longue durée de vie

- Économies
- Gain de place
- Longue durée de vie

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique 4x feu avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012304
SP 90/80 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00012304
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   86.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   970
7. **Profondeur brute [mm]:**
   840
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1160
9. **Poids brut [kg]:**
   96.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    14.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
15. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
16. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
17. **Nombre de zones:**
    4
18. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    3,5
19. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    3,5
20. **Puissance de la zone 3 [kW]:**
    3,5
21. **Puissance de la zone 4 [kW]:**
    3,5
22. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    7
23. **Pieds réglables:**
    Oui
24. **Nombre de feux/foyers:**
    4
25. **Type de zones de cuisson électriques:**
    Carré
26. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    4

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