Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012309
SPQT 90/80 21 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
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

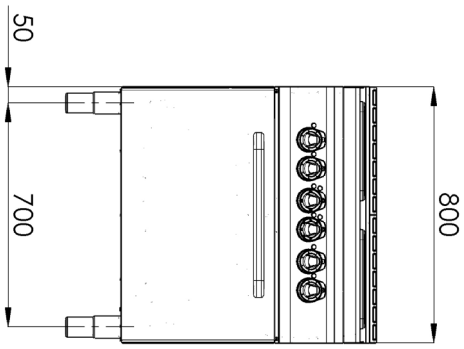
Code SAP	00012309	**Puissance de la zone 2 [kW]**	3,5
Largeur nette [mm]	800	**Puissance de la zone 3 [kW]**	3,5
Profondeur nette [mm]	900	**Puissance de la zone 4 [kW]**	3,5
Hauteur nette [mm]	900	**Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)**	Électrique
Poids net [kg]	127.00	**Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)**	Statique
Puissance électrique [kW]	20.000	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	682
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	558
Nombre de zones	4	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	348
Puissance de la zone 1 [kW]	3,5	**Diamètre de l'appareil [mm]**	300

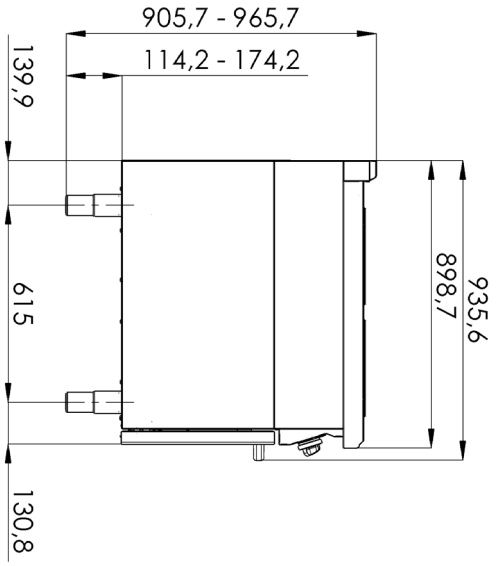
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

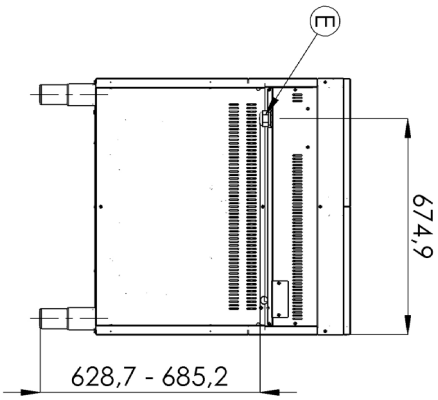
Fiche technique

Dessin technique

Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012309
SPQT 90/80 21 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 avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012309
SPQT 90/80 21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1

Plaques carrées

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

Grand four électrique à quatre positions pour grilles statiques

Possibilité de cuisson
Grande capacité et variabilité
Conception entièrement en acier inoxydable

- Convient pour les plats à base de levure et les desserts
- 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 électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00012309
SPQT 90/80 21 E	Groupe d'articles	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00012309
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   127.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   840
7. **Profondeur brute [mm]:**
   970
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1160
9. **Poids brut [kg]:**
   142.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    20.000
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. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
23. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
24. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    6
25. **Pieds réglables:**
    Oui
26. **Nombre de feux/foyers:**
    4
27. **Diamètre de l'appareil [mm]:**
    300
28. **Type de zones de cuisson électriques:**
    Carré

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012309
SPQT 90/80 21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

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

30. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four):
Statique

31. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
682

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

33. Hauteur de la pièce interne [mm]:
348

34. Section des conducteurs CU [mm²]:
10

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