

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V

|                |                          |           |
|----------------|--------------------------|-----------|
| <b>Modèle</b>  | <b>Code SAP</b>          | 00012312  |
| SPT 90/80 21 E | <b>Groupe d'articles</b> | 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

|                                    |                    |                                                                  |            |
|------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Code SAP</b>                    | 00012312           | <b>Puissance de la zone 2 [kW]</b>                               | 3,5        |
| <b>Largeur nette [mm]</b>          | 800                | <b>Puissance de la zone 3 [kW]</b>                               | 3,5        |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>       | 900                | <b>Puissance de la zone 4 [kW]</b>                               | 3,5        |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>          | 900                | <b>Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)</b> | Électrique |
| <b>Poids net [kg]</b>              | 113.00             | <b>Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)</b> | Statique   |
| <b>Puissance électrique [kW]</b>   | 20.000             | <b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>         | 682        |
| <b>Alimentation</b>                | 400 V / 3N - 50 Hz | <b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>      | 558        |
| <b>Nombre de zones</b>             | 4                  | <b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>                          | 348        |
| <b>Puissance de la zone 1 [kW]</b> | 3,5                | <b>Diamètre de l'appareil [mm]</b>                               | 300        |

### Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V

|                |                          |           |
|----------------|--------------------------|-----------|
| <b>Modèle</b>  | <b>Code SAP</b>          | 00012312  |
| SPT 90/80 21 E | <b>Groupe d'articles</b> | Fourneaux |

1

#### Plaques rondes

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

2

#### Protection thermostatique interne des plaques

Durée de vie plus longue des plaques

3

#### Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien  
Résistant aux éclaboussures  
Longue durée de vie

4

#### Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie  
Durabilité de la plaque en acier brossé de 1 mm d'épaisseur

5

#### Nervures hygiéniques de la plaque supérieure

Absence d'angles et d'arêtes vives (endroits potentiels où la saleté pourrait adhérer)  
Transitions en douceur

6

#### Grand four électrique à quatre positions pour grilles statiques

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

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V

|                |                          |           |
|----------------|--------------------------|-----------|
| <b>Modèle</b>  | <b>Code SAP</b>          | 00012312  |
| SPT 90/80 21 E | <b>Groupe d'articles</b> | Fourneaux |

**1. Code SAP:**

00012312

**2. Largeur nette [mm]:**

800

**3. Profondeur nette [mm]:**

900

**4. Hauteur nette [mm]:**

900

**5. Poids net [kg]:**

113.00

**6. Largeur brute [mm]:**

970

**7. Profondeur brute [mm]:**

840

**8. Hauteur brute [mm]:**

1160

**9. Poids brut [kg]:**

123.00

**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:**

Ovale

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V

|                |                          |           |
|----------------|--------------------------|-----------|
| <b>Modèle</b>  | <b>Code SAP</b>          | 00012312  |
| SPT 90/80 21 E | <b>Groupe d'articles</b> | Fourneaux |

**29. Type de four:**

Électrique, statique

**30. Taille du four:**

GN 2/1

**31. Matériau du four:**

Acier inoxydable

**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):**

Statique

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

682

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

558

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

348

**37. Joint:**

Oui

**38. Section des conducteurs CU [mm²]:**

10