

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 5x brûleur

|               |                          |           |
|---------------|--------------------------|-----------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00002055  |
| SPT 90/5 GL   | <b>Groupe d'articles</b> | Fourneaux |



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 3,6
- Puissance de la zone 2 [kW]: 3,6
- Puissance de la zone 3 [kW]: 3,6
- Puissance de la zone 4 [kW]: 3
- Puissance de la zone 5 [kW]: 3
- 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

|                                  |                             |                                                                  |            |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00002055                    | <b>Puissance de la zone 1 [kW]</b>                               | 3,6        |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 988                         | <b>Puissance de la zone 2 [kW]</b>                               | 3,6        |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 609                         | <b>Puissance de la zone 3 [kW]</b>                               | 3,6        |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 900                         | <b>Puissance de la zone 4 [kW]</b>                               | 3          |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 65.00                       | <b>Puissance de la zone 5 [kW]</b>                               | 3          |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 3.130                       | <b>Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)</b> | Électrique |
| <b>Alimentation</b>              | 230 V / 1N - 50 Hz          | <b>Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)</b> | Air chaud  |
| <b>Puissance gaz [kW]</b>        | 16.800                      | <b>Largeur de la partie intérieure de l'appareil [mm]</b>        | 548        |
| <b>Type de connection gaz</b>    | Gaz naturel, propane butane | <b>Profondeur de la partie intérieure de l'appareil [mm]</b>     | 360        |
| <b>Nombre de zones</b>           | 5                           | <b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>                          | 338        |

# Fiche technique

Dessin technique



Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 5x brûleur

Modèle

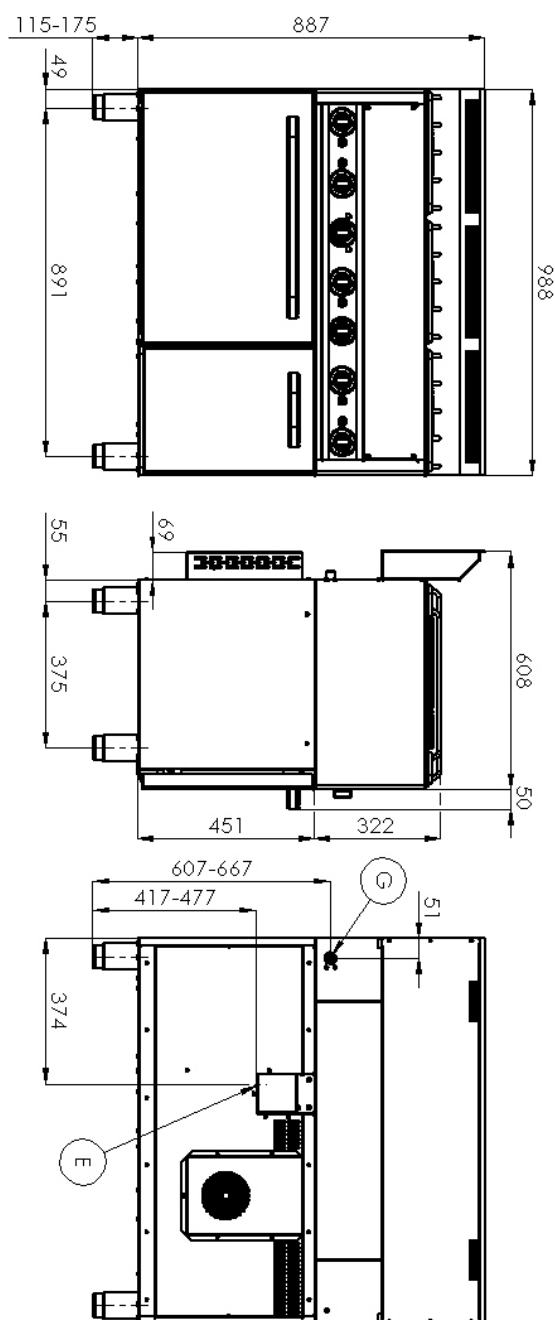
Code SAP

00002055

SPT 90/5 GL

Groupe d'articles

Fourneaux



### Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 5x brûleur

|               |                          |           |
|---------------|--------------------------|-----------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00002055  |
| SPT 90/5 GL   | <b>Groupe d'articles</b> | Fourneaux |

1

#### 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

2

#### 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

3

#### 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

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
- Nettoyage et entretien de l'appareil facile

5

#### Élément 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

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 5x brûleur

|               |                          |           |
|---------------|--------------------------|-----------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00002055  |
| SPT 90/5 GL   | <b>Groupe d'articles</b> | Fourneaux |

**1. Code SAP:**

00002055

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

988

**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]:**

1055

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

1120

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

79.00

**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]:**

16.800

**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:**

5

**22. Puissance de la zone 1 [kW]:**

3,6

**23. Puissance de la zone 2 [kW]:**

3,6

**24. Puissance de la zone 3 [kW]:**

3,6

**25. Puissance de la zone 4 [kW]:**

3

**26. Puissance de la zone 5 [kW]:**

3

**27. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**

6

**28. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**

36

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 5x brûleur

|               |                          |           |
|---------------|--------------------------|-----------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00002055  |
| SPT 90/5 GL   | <b>Groupe d'articles</b> | Fourneaux |

**29. Pieds réglables:**

Oui

**30. Nombre de feux/foyers:**

5

**31. Type de zones de cuisson au gaz:**

Puissant

**32. Type de four:**

Électrique, à chaleur tournante

**33. Type de partie interne de l'appareil 1  
(exemple: le four):**

Électrique

**34. Type de partie interne de l'appareil 2  
(exemple: le four):**

Air chaud

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

548

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

360

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

338

**38. Température maximale de la chambre intérieur [° C]:**

300

**39. Température minimale de la chambre intérieur [° C]:**

50

**40. Raccordement à un robinet à boule:**

1/2

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

0,75