

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Fourneau combiné avec four électrique statique 2x GN 2/1 - 8x brûleur

Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 1
- Puissance de la zone 2 [kW]: 1
- Puissance de la zone 3 [kW]: 7
- Puissance de la zone 4 [kW]: 7
- Puissance de la zone 5 [kW]: 7
- Puissance de la zone 6 [kW]: 7
- Allumage: Flamme éternelle
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Indice de protection d'enveloppe: IPX5
- Matériel: AISI 304

Code SAP	00000325	Puissance de la zone 3 [kW]	7
Largeur nette [mm]	1600	Puissance de la zone 4 [kW]	7
Profondeur nette [mm]	900	Puissance de la zone 5 [kW]	7
Hauteur nette [mm]	900	Puissance de la zone 6 [kW]	7
Poids net [kg]	286.00	Puissance de la zone 7 [kW]	4
Puissance électrique [kW]	13.400	Puissance de la zone 8 [kW]	4
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)	Électrique
Puissance gaz [kW]	56.000	Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)	Statique
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	680
Nombre de zones	8	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	730
Puissance de la zone 1 [kW]	1	Hauteur de la pièce interne [mm]	340
Puissance de la zone 2 [kW]	1		



Fourneau combiné avec four électrique statique 2x GN 2/1 - 8x brûleur

Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux

1

Construction massive du brûleur

- Haute performance et efficacité
- Brûleurs en laiton amovibles
- Flamme éternelle
- 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
 - 4

3

Grand four à quatre positions pour les grilles de cuisson statiques

- Cuisson statique
- 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

4

Degré de protection des commandes IPX5

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
 - Économies sur les interventions d'entretien
 - Nettoyage facile de l'appareil

5

Construction entièrement en acier inoxydable

- Le matériau ne rouille pas
- Résistance à l'usure du matériau
- Longue durée de vie
 - Économies sur les interventions d'entretien
 - Nettoyage facile de l'appareil

6

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

7

Piezo allumage électrique

- Allumage immédiat de la flamme
- 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 électrique statique 2x GN 2/1 - 8x brûleur

Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux

1. Code SAP:

00000325

2. Largeur nette [mm]:

1600

3. Profondeur nette [mm]:

900

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

286.00

6. Largeur brute [mm]:

1670

7. Profondeur brute [mm]:

1050

8. Hauteur brute [mm]:

1120

9. Poids brut [kg]:

312.00

10. Type d'appareil:

Appareil combiné

11. Type de construction de l'appareil:

Avec soubassement

12. Puissance électrique [kW]:

13.400

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Puissance gaz [kW]:

56.000

15. Allumage:

Flamme éternelle

16. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane

17. Indice de protection d'enveloppe:

IPX5

18. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

19. Matériel:

AISI 304

20. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

21. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

22. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

2.00

23. Nombre de zones:

8

24. Puissance de la zone 1 [kW]:

1

25. Puissance de la zone 2 [kW]:

1

26. Puissance de la zone 3 [kW]:

7

27. Puissance de la zone 4 [kW]:

7

28. Puissance de la zone 5 [kW]:

7

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau combiné avec four électrique statique 2x GN 2/1 - 8x brûleur

Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux

29. Puissance de la zone 6 [kW]:

7

30. Puissance de la zone 7 [kW]:

4

31. Puissance de la zone 8 [kW]:

4

32. Température maximale de l'appareil [° C]:

300

33. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

34. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:

6

35. Matériau de la grille:

Fonte

36. Accès au service:

De l'avant en retirant le panneau avant et les conteneurs de déchets de liquide

37. Thermocouple de sécurité:

Oui

38. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:

36

39. Pieds réglables:

Oui

40. Nombre de feux/foyers:

8

41. Type de zones de cuisson au gaz:

Classiques

42. Type de brûleur:

Laiton, détachable

43. Type de four:

Électrique, statique

44. Taille du four:

GN 2/1

45. Matériau du four:

Acier inoxydable

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

Électrique

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

Statique

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

680

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

730

50. Hauteur de la pièce interne [mm]:

340

51. Joint:

Oui

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

300

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

50

54. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau combiné avec four électrique statique 2x GN 2/1 - 8x brûleur

Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux

55. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

– Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)