

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011720
SPT 90/80-21 GE	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 8
- Puissance de la zone 2 [kW]: 8
- Puissance de la zone 3 [kW]: 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
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

<b>Code SAP</b>	00011720	<b>Puissance de la zone 1 [kW]</b>	8
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Puissance de la zone 2 [kW]</b>	8
<b>Profondeur nette [mm]</b>	900	<b>Puissance de la zone 3 [kW]</b>	5
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Puissance de la zone 4 [kW]</b>	3,5
<b>Poids net [kg]</b>	105.00	<b>Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)</b>	Électrique
<b>Puissance électrique [kW]</b>	6.300	<b>Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)</b>	Statique
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz	<b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	558
<b>Puissance gaz [kW]</b>	24.500	<b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	682
<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel, propane butane	<b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>	248
<b>Nombre de zones</b>	4		

### Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011720
SPT 90/80-21 GE	<b>Groupe d'articles</b>	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
  - Nettoyage facile et rapide

# 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

#### Élément de sécurité – thermocouple

- Fonctionnement sécurisé pour le personnel
- Pas de surchauffe ni de dommages de la plaque
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Service facile et plus 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

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011720
SPT 90/80-21 GE	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

**1. Code SAP:**

00011720

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

800

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

900

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

900

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

105.00

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

970

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

840

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

1160

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

115.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil combiné

**11. Type de construction de l'appareil:**

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

6.300

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Puissance gaz [kW]:**

24.500

**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. Type de plan de travail:**

Avec conteneurs amovibles - entretien pratique, nettoyage et accès au service

**19. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

1.50

**21. Nombre de zones:**

4

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

8

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

8

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

5

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

3,5

**26. Accès au service:**

De l'avant en retirant le panneau avant

**27. Élément de sécurité:**

Thermocouple

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

36

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011720
SPT 90/80-21 GE	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

### 29. Pieds réglables:

Oui

### 30. Nombre de feux/foyers:

4

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

Classiques

### 32. Type de brûleur:

Laiton, détachable

### 33. Minuteur:

Non

### 34. Type de four:

Électrique, statique

### 35. Taille du four:

GN 2/1

### 36. Matériau du four:

Acier inoxydable

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

Électrique

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

Statique

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

558

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

682

### 41. Hauteur de la pièce interne [mm]:

248

### 42. Joint:

Oui

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

50

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

300