

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V

Modèle	Code SAP	00012397
SPQT 90/80 11 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): Air chaud
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

Code SAP	00012397	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]	122.00	Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)	Air chaud
Puissance électrique [kW]	17.130	Largeur de la partie intérieure de l'appareil [mm]	360
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	Profondeur de la partie intérieure de l'appareil [mm]	548
Nombre de zones	4	Hauteur de la pièce interne [mm]	338
Puissance de la zone 1 [kW]	3,5	Diamètre de l'appareil [mm]	300

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V

Modèle	Code SAP	00012397
SPQT 90/80 11 E	Groupe d'articles	Fourneaux

1

Plaques carrées

Chauffe rapide
Cuisson efficace sur une grande surface carrée

- 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

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V

Modèle	Code SAP	00012397
SPQT 90/80 11 E	Groupe d'articles	Fourneaux

1. Code SAP:

00012397

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

900

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

122.00

6. Largeur brute [mm]:

840

7. Profondeur brute [mm]:

970

8. Hauteur brute [mm]:

1160

9. Poids brut [kg]:

138.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Stationnaire

12. Puissance électrique [kW]:

17.130

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V

Modèle	Code SAP	00012397
SPQT 90/80 11 E	Groupe d'articles	Fourneaux

29. Taille du four:

GN 1/1

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

360

30. Type de partie interne de l'appareil 1

(exemple: le four):

Électrique

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

548

31. Type de partie interne de l'appareil 2

(exemple: le four):

Air chaud

34. Hauteur de la pièce interne [mm]:

338