

Caractéristiques du produit

Fourneau à gaz 2x brûleur sans soubassement		
Modèle	Code SAP	00004112
SP 30 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux



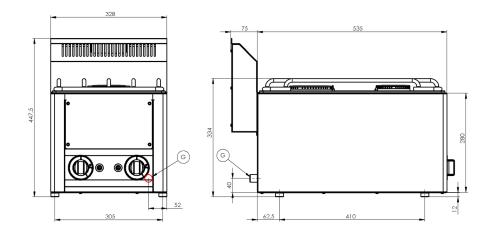
- Type d'appareil: Appareil à gaz
- Puissance de la zone 1 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 2 [kW]: 4,5
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

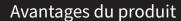
Code SAP	00004112	Puissance gaz [kW]	9.000
Largeur nette [mm]	328	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	609	Nombre de zones	2
Hauteur nette [mm]	290	Puissance de la zone 1 [kW]	4,5
Poids net [kg]	16.00	Puissance de la zone 2 [kW]	4,5



Dessin technique

Fourneau à gaz 2x brûleur sans soubassement		
Modèle Code SAP		00004112
SP 30 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux







Fourneau à gaz 2x brûleur sans soubassement			
Modèle	Code SAP	00004112	
SP 30 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux	

Brûleurs centraux haute performance

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

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

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

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

Elément 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

Unité de cuisson à utiliser sur table ou sur socle

Utilisations diverses Possibilité de placement dans des espaces plus petits

- Manipulation simple
- Économies sur le soubassement

Cuve amovible sous brûleurs

Plaque supérieure démontage sans outils

- Nettoyage facile
- Possibilité de nettoyer au lave-vaisselle
- Un service plus facile

e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com



Paramètres techniques

Fourneau à gaz 2x brûleur sans so	oubassement	
Modèle	Code SAP	00004112
SP 30 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux
1. Code SAP: 00004112		13. Type de connection gaz: Gaz naturel, propane butane
2. Largeur nette [mm]: 328		14. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
3. Profondeur nette [mm]: 609		15. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
4. Hauteur nette [mm]: 290		16. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
5. Poids net [kg]: 16.00		17. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
6. Largeur brute [mm]: 650		18. Nombre de zones:
7. Profondeur brute [mm]: 366		19. Puissance de la zone 1 [kW]: 4,5
8. Hauteur brute [mm]: 440		20. Puissance de la zone 2 [kW]: 4,5
9. Poids brut [kg]: 18.00		21. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:
10. Type d'appareil: Appareil à gaz		22. Pieds réglables: Oui
11. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		23. Nombre de feux/foyers:
12. Puissance gaz [kW]:		24. Type de zones de cuisson au gaz:

Brûleurs en laiton

9.000