

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

Modèle	Code SAP	00110112
SPBT 70/80 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 6
- Puissance de la zone 2 [kW]: 6
- Puissance de la zone 3 [kW]: 6
- 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
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

Code SAP	00110112	Puissance de la zone 1 [kW]	6
Largeur nette [mm]	800	Puissance de la zone 2 [kW]	6
Profondeur nette [mm]	700	Puissance de la zone 3 [kW]	6
Hauteur nette [mm]	900	Puissance de la zone 4 [kW]	3,5
Poids net [kg]	83.00	Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)	Électrique
Puissance électrique [kW]	6.300	Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)	Statique
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	682
Puissance gaz [kW]	21.500	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	558
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	Hauteur de la pièce interne [mm]	348
Nombre de zones	4	Diamètre de l'appareil [mm]	100

Fiche technique



Dessin technique

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

Modèle

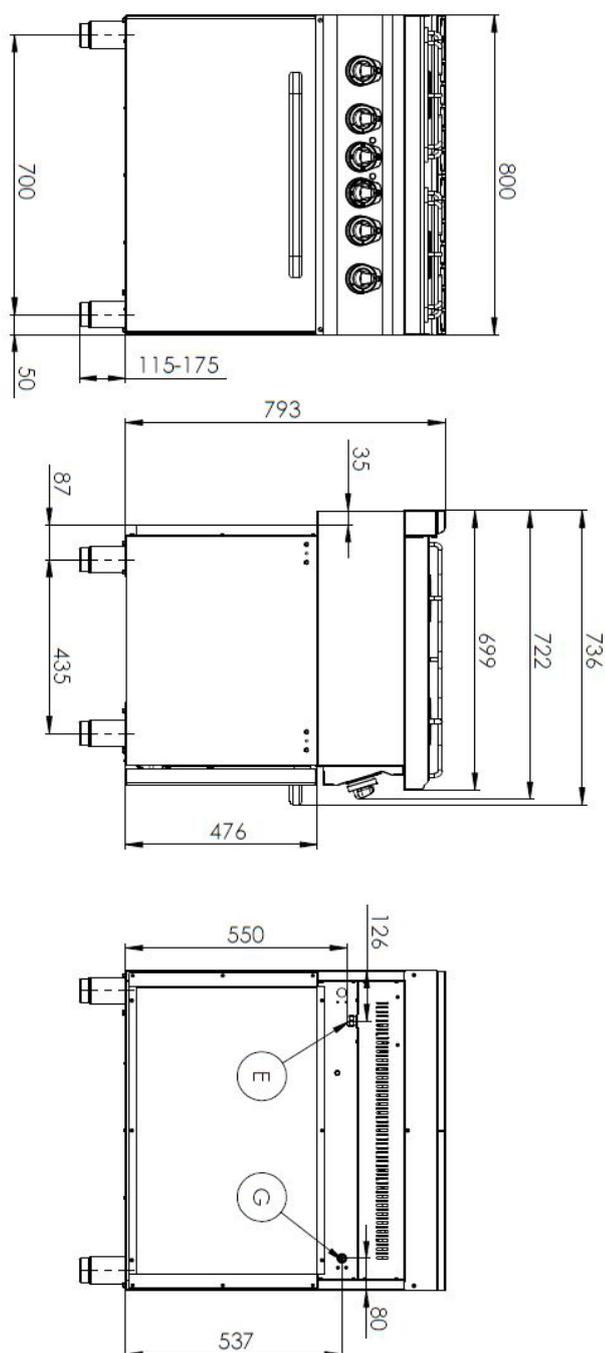
Code SAP

00110112

SPBT 70/80 21 GE

Groupe d'articles

Fourneaux



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

Modèle	Code SAP	00110112
SPBT 70/80 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux

1

Construction massive du brûleur

Haute performance et efficacité
Brûleurs en fonte, amovibles
Longue durée de vie

2

Nervures hygiéniques de la plaque supérieure

Absence d'angles et d'arêtes vives (endroits potentiels où la saleté pourrait adhérer)
Transitions en douceur

3

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

4

Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie
Durabilité de la plaque en acier brossé de 1 mm d'épaisseur

5

Élément de sécurité - thermocouple

Fonctionnement sécurisé pour le personnel
Pas de surchauffe ni de dommages de la plaque
Longue durée de vie

6

Grand four électrique à quatre positions pour grilles statiques

Possibilité de cuisson
Grande capacité et variabilité
Conception entièrement en acier inoxydable

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00110112
SPBT 70/80 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux

1. Code SAP:

00110112

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

83.00

6. Largeur brute [mm]:

842

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

975

9. Poids brut [kg]:

97.00

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]:

21.500

15. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane

16. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

17. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.20

19. Nombre de zones:

4

20. Puissance de la zone 1 [kW]:

6

21. Puissance de la zone 2 [kW]:

6

22. Puissance de la zone 3 [kW]:

6

23. Puissance de la zone 4 [kW]:

3,5

24. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:

6

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

36

26. Pieds réglables:

Oui

27. Nombre de feux/foyers:

4

28. Diamètre de l'appareil [mm]:

100

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00110112
SPBT 70/80 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux

29. Type de zones de cuisson au gaz:

Brûleurs en fonte

34. Hauteur de la pièce interne [mm]:

348

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

Électrique

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

300

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

Statique

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

50

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

682

37. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

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

558

38. Section des conducteurs CU [mm²]:

1