

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four spécial boulangerie manuel 1x GN 2/1 - 6,3 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008897
EPP 01 S	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/1
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Non
- Préchauffage automatique: Non

<b>Code SAP</b>	00008897	<b>Puissance électrique [kW]</b>	6.300
<b>Largeur nette [mm]</b>	950	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	903	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 2/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	657	<b>Type de contrôle</b>	Mécanique
<b>Poids net [kg]</b>	60.60		

# Fiche technique

Avantages du produit



## Four spécial boulangerie manuel 1x GN 2/1 - 6,3 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008897
EPP 01 S	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 1 **Construction entièrement en acier inoxydable**

Construction ronde en acier inoxydable, bords arrondis

### 2 **Commandes manuelles**

Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

### 3 **Régulation autonome**

Commande séparée des éléments chauffants supérieurs et inférieurs

### 4 **Deux types d'entrée d'alimentation**

Possibilité de choisir parmi deux entrées d'alimentation sans frais supplémentaires

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four spécial boulangerie manuel 1x GN 2/1 - 6,3 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008897
<b>EPP 01 S</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00008897

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

950

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

903

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

657

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

60.60

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

1015

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

975

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

832

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

72.20

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

6.300

**12. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Matériel:**

Inox

**14. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**15. Contrôle de l'humidité:**

Non

**16. Empilabilité:**

Oui

**17. Type de contrôle:**

Mécanique

**18. Cheminée pour l'extraction d'humidité:**

Non

**19. Traitement thermique Delta T:**

Non

**20. Préchauffage automatique:**

Non

**21. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**22. Sonde:**

Non

**23. Fonction: fumage:**

Non

**24. L'éclairage intérieur:**

Non

**25. Cuisson basse température:**

Non

**26. Port USB:**

Non

**27. Type de chauffage de l'appareil:**

Cuisson statique

**28. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**

GN 2/1

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four spécial boulangerie manuel 1x GN 2/1 - 6,3 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008897
EPP 01 S	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 29. Régénération des aliments:

Non

### 31. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

### 30. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

0,75

### 32. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «