

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1

| | | |
|-----------------|--------------------------|-----------|
| Modèle | Code SAP | 00014656 |
| SPLT 70/80-21 E | Groupe d'articles | Fourneaux |



- Type d'appareil: Appareil électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Indice de protection d'enveloppe: IP24
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

| | | | |
|------------------------------|----------|--|--------------------|
| Code SAP | 00014656 | Poids net [kg] | 126.30 |
| Largeur nette [mm] | 800 | Puissance électrique [kW] | 16.300 |
| Profondeur nette [mm] | 700 | Alimentation | 400 V / 3N - 50 Hz |
| Hauteur nette [mm] | 910 | Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four) | Statique |

Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1

| | | |
|-----------------|--------------------------|-----------|
| Modèle | Code SAP | 00014656 |
| SPLT 70/80-21 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

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

Grand four électrique à quatre positions pour grilles statiques

Cuisson statique
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 électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1

| | | |
|-----------------|--------------------------|-----------|
| Modèle | Code SAP | 00014656 |
| SPLT 70/80-21 E | Groupe d'articles | Fourneaux |

1. Code SAP:

00014656

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

910

5. Poids net [kg]:

126.30

6. Largeur brute [mm]:

840

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

975

9. Poids brut [kg]:

138.90

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Stationnaire

12. Puissance électrique [kW]:

16.300

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IP24

15. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

16. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

17. Indicateurs:

Voyants de marche

18. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

19. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.50

21. Température maximale de l'appareil [° C]:

300

22. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

23. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:

6

24. Accès au service:

De l'avant en retirant le panneau avant

25. Pieds réglables:

Oui

26. Nombre de feux/foyers:

4

27. Type de zones de cuisson au gaz:

Coup de feu

28. Type de zones de cuisson électriques:

Carré

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1

| | | |
|-----------------|--------------------------|-----------|
| Modèle | Code SAP | 00014656 |
| SPLT 70/80-21 E | Groupe d'articles | Fourneaux |

29. Type de four:

Électrique, statique

33. Joint:

Oui

30. Puissance du four électrique [kW]:

6.30

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

300

31. Taille du four:

GN 2/1

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

50

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

Statique