

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur ECO

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110110
SPBT 70/80 11 GE	<b>Groupe d'articles</b>	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): Air chaud
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

<b>Code SAP</b>	00110110	<b>Puissance de la zone 1 [kW]</b>	6
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Puissance de la zone 2 [kW]</b>	6
<b>Profondeur nette [mm]</b>	700	<b>Puissance de la zone 3 [kW]</b>	6
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Puissance de la zone 4 [kW]</b>	3,5
<b>Poids net [kg]</b>	73.00	<b>Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)</b>	Électrique
<b>Puissance électrique [kW]</b>	3.130	<b>Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)</b>	Air chaud
<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	548
<b>Puissance gaz [kW]</b>	21.500	<b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	360
<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel, propane butane	<b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>	338
<b>Nombre de zones</b>	4	<b>Diamètre de l'appareil [mm]</b>	100

# Fiche technique

Dessin technique



## Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur ECO

Modèle

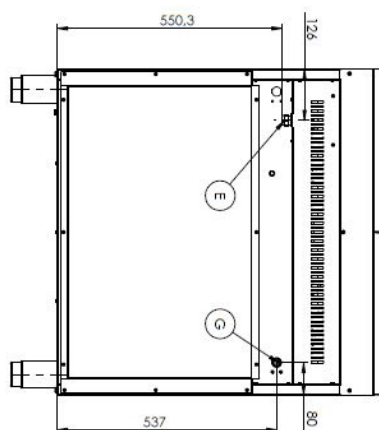
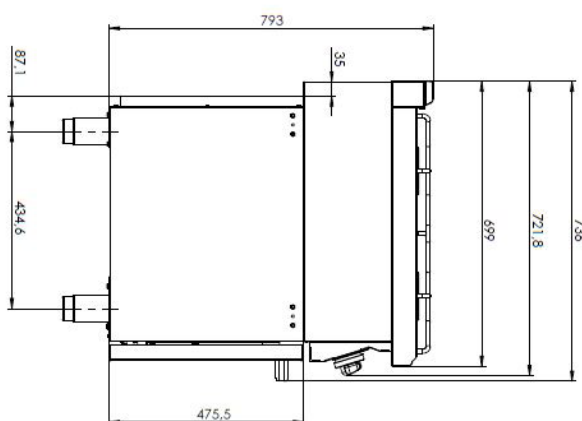
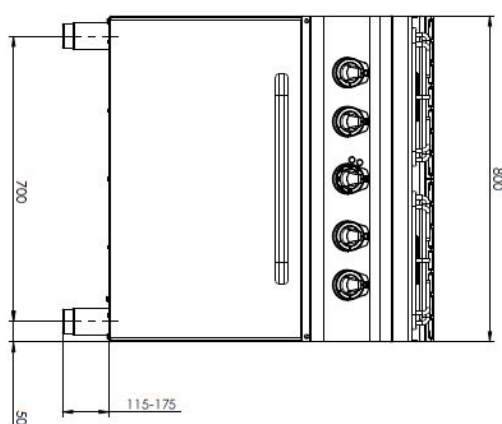
Code SAP

00110110

SPBT 70/80 11 GE

Groupe d'articles

Fourneaux



### Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur ECO

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110110
SPBT 70/80 11 GE	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

# 1

#### Construction massive du brûleur

Haute performance et efficacité

Brûleurs en fonte, amovibles

Longue durée de vie

- Économie d'énergie (combustion parfaite)
- Permet de gagner du temps pour la préparation des aliments
- Facile d'entretien / de nettoyage

# 2

#### 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

# 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

#### Élément de sécurité - thermocouple

Fonctionnement sécurisé pour le personnel

Pas de surchauffe ni de dommages de la plaque

Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus 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 combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur ECO

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110110
SPBT 70/80 11 GE	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

**1. Code SAP:**

00110110

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

800

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

700

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

900

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

73.00

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

840

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

800

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

975

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

86.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil combiné

**11. Type de construction de l'appareil:**

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

3.130

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 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 à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur ECO

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110110
SPBT 70/80 11 GE	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

### 29. Type de zones de cuisson au gaz:

Brûleurs en fonte

### 35. Hauteur de la pièce interne [mm]:

338

### 30. Taille du four:

GN 1/1

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

300

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

Électrique

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

50

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

Air chaud

### 38. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

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

548

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

0,75

- Výkon (kW): 3,3-3,7 (230 V)

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

360