Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique 2x feu avec soubassement 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00009403
SPF 50 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

- Type d'appareil: Appareil électrique
- Puissance de la zone 1 [kW]: 3
- Puissance de la zone 2 [kW]: 3
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4

Code SAP	00009403	**Puissance électrique [kW]**	6.000
Largeur nette [mm]	500	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	700	**Nombre de zones**	2
Hauteur nette [mm]	866	**Puissance de la zone 1 [kW]**	3
Poids net [kg]	56.00	**Puissance de la zone 2 [kW]**	3

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique 2x feu avec soubassement 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00009403
SPF 50 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00009403
2. **Largeur nette [mm]:**
   500
3. **Profondeur nette [mm]:**
   700
4. **Hauteur nette [mm]:**
   866
5. **Poids net [kg]:**
   56.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   640
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1065
9. **Poids brut [kg]:**
   63.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    6.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Indicateurs:**
    Voyants de marche
16. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
17. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.00
18. **Nombre de zones:**
    2
19. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    3
20. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    3
21. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    400
22. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
23. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    6
24. **Pieds réglables:**
    Oui
25. **Nombre de feux/foyers:**
    2
26. **Type de zones de cuisson électriques:**
    Carré
27. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    1

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com