

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008900
EPP 03	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Nombre de GN / EN: 0
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 0
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Non

<b>Code SAP</b>	00008900	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	950	<b>Puissance gaz [kW]</b>	0.000
<b>Profondeur nette [mm]</b>	903	<b>Nombre de GN / EN</b>	0
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1647	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 2/1
<b>Poids net [kg]</b>	156.40	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	0
<b>Puissance électrique [kW]</b>	12.000	<b>Type de contrôle</b>	Mécanique

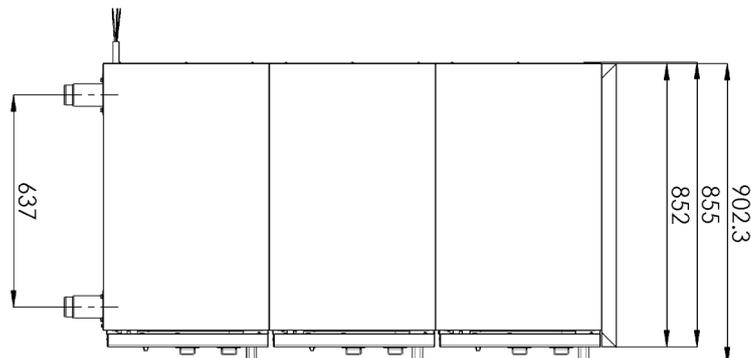
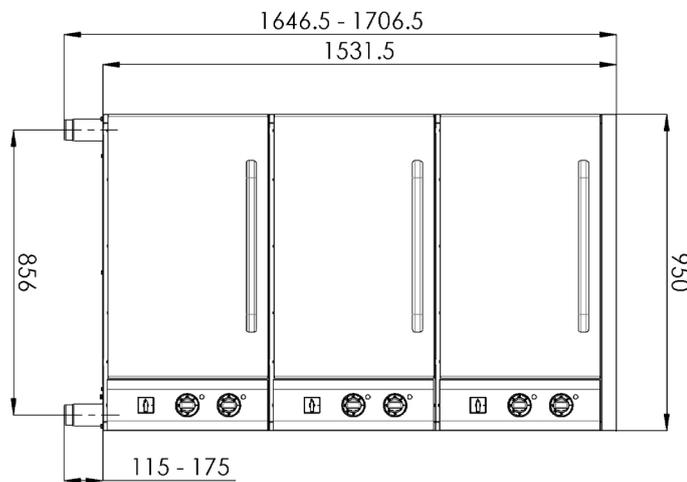
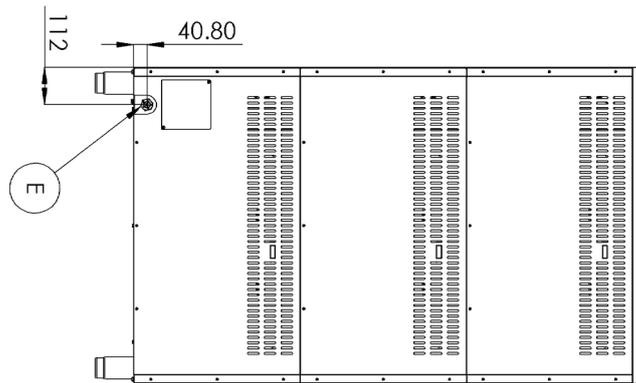
# Fiche technique

Dessin technique



## Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008900
EPP 03	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



### Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008900
EPP 03	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

# 1

#### Construction entièrement en acier inoxydable

Construction ronde en acier inoxydable, bords arrondis

- Facile à nettoyer, normes d'hygiène élevées, durée de vie longue

# 2

#### Commandes manuelles

Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

- Convient pour la cuisson
- Facile à utiliser même pour les opérateurs non qualifiés

# 3

#### Régulation autonome

Commande séparée des éléments chauffants supérieurs et inférieurs

- Possibilité de cuisson par le haut, par le bas ou des deux côtés en même temps

# 4

#### Deux types d'entrée d'alimentation

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

- Il n'est pas nécessaire de changer la distribution électrique locale

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008900
EPP 03	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00008900

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

950

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

903

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

1647

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

156.40

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

1015

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

975

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

1822

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

171.90

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

12.000

**12. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Puissance gaz [kW]:**

0.000

**14. Matériel:**

Inox

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

Acier inoxydable

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

0

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

0

**18. Hauteur de la pièce interne [mm]:**

0

**19. Pieds réglables:**

Non

**20. Contrôle de l'humidité:**

Non

**21. Empilabilité:**

Non

**22. Type de contrôle:**

Mécanique

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

Non

**24. Traitement thermique Delta T:**

Non

**25. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**26. Ventilateur réversible:**

Non

**27. Fonction de maintien de température:**

Non

**28. Sonde:**

Non

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four spécial boulangerie manuel 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008900
EPP 03	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**29. Télécommande:**

Non

**30. Fonction: fumage:**

Non

**31. Cuisson basse température:**

Non

**32. Nombre de feux/foyers:**

0

**33. Nombre de ventilateurs:**

0

**34. Nombre de vitesses du ventilateur:**

0

**35. Nombre de programmes:**

0

**36. Port USB:**

Non

**37. Nombre de programmes prédéfinis:**

0

**38. Nombre d'étapes de recette:**

0

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

0

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

0

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

Cuisson statique

**42. Nombre de GN / EN:**

0

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

GN 2/1

**44. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**

0

**45. Régénération des aliments:**

Non