

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Fourneau à gaz avec four à gaz statique 3x GN 1/1 - 8x brûleur

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005940
CF8-916GV	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil à gaz
- Puissance de la zone 1 [kW]: 1
- Puissance de la zone 2 [kW]: 1
- Puissance de la zone 3 [kW]: 7
- Puissance de la zone 4 [kW]: 7
- Puissance de la zone 5 [kW]: 7
- Puissance de la zone 6 [kW]: 7
- Allumage: Flamme éternelle
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Gaz
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Indice de protection d'enveloppe: IPX5
- Matériel: AISI 304

<b>Code SAP</b>	00005940	<b>Puissance de la zone 4 [kW]</b>	7
<b>Largeur nette [mm]</b>	1600	<b>Puissance de la zone 5 [kW]</b>	7
<b>Profondeur nette [mm]</b>	900	<b>Puissance de la zone 6 [kW]</b>	7
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Puissance de la zone 7 [kW]</b>	4
<b>Poids net [kg]</b>	280.00	<b>Puissance de la zone 8 [kW]</b>	4
<b>Puissance gaz [kW]</b>	69.000	<b>Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)</b>	Gaz
<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel, propane butane	<b>Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)</b>	Statique
<b>Nombre de zones</b>	8	<b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	1080
<b>Puissance de la zone 1 [kW]</b>	1	<b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	730
<b>Puissance de la zone 2 [kW]</b>	1	<b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>	340
<b>Puissance de la zone 3 [kW]</b>	7		



### Fourneau à gaz avec four à gaz statique 3x GN 1/1 - 8x brûleur

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005940
CF8-916GV	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

# 1

#### Construction massive du brûleur

- Haute performance et efficacité
- Brûleurs en laiton amovibles
- Flamme éternelle
- Longue durée de vie
- Démontable
  - Économie d'énergie (combustion parfaite)
  - Permet de gagner du temps pour la préparation des aliments
  - Facile d'entretien / de nettoyage

# 7

#### 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

# 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

#### Degré de protection des commandes IPX5

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile de l'appareil

# 4

#### Conception entièrement inoxydable

- Le matériau ne rouille pas
- Résistance à l'usure du matériau
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile de l'appareil

# 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

#### Piezo allumage électrique

- Allumage immédiat de la flamme
- Pas de fuite de gaz inutile
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Service facile et plus rapide

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Fourneau à gaz avec four à gaz statique 3x GN 1/1 - 8x brûleur

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005940
CF8-916GV	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

**1. Code SAP:**

00005940

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

1600

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

900

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

900

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

280.00

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

1670

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

1050

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

1120

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

306.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

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

Avec soubassement

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

69.000

**13. Allumage:**

Flamme éternelle

**14. Type de connection gaz:**

Gaz naturel, propane butane

**15. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX5

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

Acier inoxydable

**17. Matériel:**

AISI 304

**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]:**

2.00

**21. Nombre de zones:**

8

**22. Puissance de la zone 1 [kW]:**

1

**23. Puissance de la zone 2 [kW]:**

1

**24. Puissance de la zone 3 [kW]:**

7

**25. Puissance de la zone 4 [kW]:**

7

**26. Puissance de la zone 5 [kW]:**

7

**27. Puissance de la zone 6 [kW]:**

7

**28. Puissance de la zone 7 [kW]:**

4

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Fourneau à gaz avec four à gaz statique 3x GN 1/1 - 8x brûleur

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005940
CF8-916GV	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

**29. Puissance de la zone 8 [kW]:**

4

**30. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**

6

**31. Accès au service:**

De l'avant en retirant le panneau avant et les conteneurs de déchets de liquide

**32. Thermocouple de sécurité:**

Oui

**33. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**

36

**34. Pieds réglables:**

Oui

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

8

**36. Type de zones de cuisson au gaz:**

Classiques

**37. Type de brûleur:**

Laiton, détachable

**38. Type de four:**

À gaz, statique

**39. Taille du four:**

GN 3x 1/1

**40. Matériau du four:**

Acier inoxydable

**41. Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four):**

Gaz

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

Statique

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

1080

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

730

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

340

**46. Joint:**

Oui

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

300

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

150

**49. Type d'allumage de l'intérieur de l'appareil:**

Piézoélectrique

**50. Raccordement à un robinet à boule:**

1/2