

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Fourneau à gaz 2x brûleur ECO sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110103
SPB 70/04 G	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil à gaz
- Puissance de la zone 1 [kW]: 1x brûleur 3,5 kW
- Puissance de la zone 2 [kW]: 1x brûleur 6 kW
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

<b>Code SAP</b>	00110103	<b>Puissance gaz [kW]</b>	9.500
<b>Largeur nette [mm]</b>	400	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel, propane butane
<b>Profondeur nette [mm]</b>	700	<b>Nombre de zones</b>	2
<b>Hauteur nette [mm]</b>	330	<b>Puissance de la zone 1 [kW]</b>	1x brûleur 3,5 kW
<b>Poids net [kg]</b>	25.00	<b>Puissance de la zone 2 [kW]</b>	1x brûleur 6 kW

# Fiche technique

Dessin technique



## Fourneau à gaz 2x brûleur ECO sans soubassement

Modèle

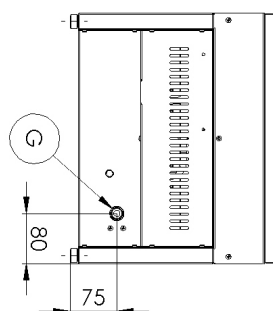
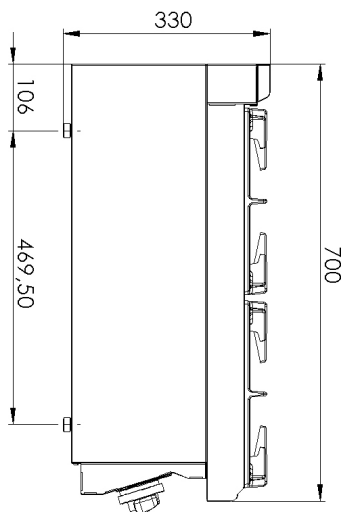
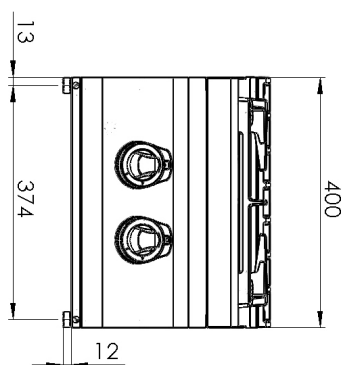
Code SAP

00110103

SPB 70/04 G

Groupe d'articles

Fourneaux



### Fourneau à gaz 2x brûleur ECO sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110103
SPB 70/04 G	<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

#### Unité de cuisson à utiliser sur table ou sur socle

Utilisations diverses  
Possibilité de placement dans des espaces plus petits

- Manipulation simple
- Économies sur le soubassement

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Fourneau à gaz 2x brûleur ECO sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110103
SPB 70/04 G	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

**1. Code SAP:**

00110103

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

400

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

700

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

330

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

25.00

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

440

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

800

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

390

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

30.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

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

Équipements à poser

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

9.500

**13. Type de connection gaz:**

Gaz naturel, propane butane

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

IPX4

**15. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**16. Type de plan de travail:**

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

**17. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

1.20

**19. Nombre de zones:**

2

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

1x brûleur 3,5 kW

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

1x brûleur 6 kW

**22. Matériau de la grille:**

Fonte

**23. Accès au service:**

De l'avant en retirant le panneau avant

**24. Thermocouple de sécurité:**

Oui

**25. Pieds réglables:**

Oui

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

2

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

Brûleurs en fonte

**28. Type de brûleur:**

Fonte, détachable, avec combustion interne et externe

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Fourneau à gaz 2x brûleur ECO sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110103
SPB 70/04 G	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

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

1/2