

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

| | | |
|-----------------|--------------------------|-----------|
| Modèle | Code SAP | 00012311 |
| SPT 90/80 11 GE | Groupe d'articles | Fourneaux |



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 8
- Puissance de la zone 2 [kW]: 8
- Puissance de la zone 3 [kW]: 5
- Puissance de la zone 4 [kW]: 3,5
- Allumage: Flamme éternelle
- 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

| | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|--|------------|
| Code SAP | 00012311 | Puissance de la zone 1 [kW] | 8 |
| Largeur nette [mm] | 800 | Puissance de la zone 2 [kW] | 8 |
| Profondeur nette [mm] | 900 | Puissance de la zone 3 [kW] | 5 |
| Hauteur nette [mm] | 900 | Puissance de la zone 4 [kW] | 3,5 |
| Poids net [kg] | 102.00 | Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four) | Électrique |
| Puissance électrique [kW] | 3.130 | Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four) | Air chaud |
| Alimentation | 400 V / 3N - 50 Hz | Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm] | 360 |
| Puissance gaz [kW] | 24.500 | Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm] | 548 |
| Type de connection gaz | Gaz naturel, propane butane | Hauteur de la pièce interne [mm] | 338 |
| Nombre de zones | 4 | | |

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

| | | |
|-----------------|--------------------------|-----------|
| Modèle | Code SAP | 00012311 |
| SPT 90/80 11 GE | Groupe d'articles | Fourneaux |

1

Construction massive du brûleur

- Haute performance et efficacité
- Brûleurs en laiton avec dissipateur de chaleur
- 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

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 fuite de gaz inutile
- 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

| | | |
|-----------------|--------------------------|-----------|
| Modèle | Code SAP | 00012311 |
| SPT 90/80 11 GE | Groupe d'articles | Fourneaux |

1. Code SAP:

00012311

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

900

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

102.00

6. Largeur brute [mm]:

970

7. Profondeur brute [mm]:

840

8. Hauteur brute [mm]:

1160

9. Poids brut [kg]:

112.00

10. Type d'appareil:

Appareil combiné

11. Type de construction de l'appareil:

Stationnaire

12. Puissance électrique [kW]:

3.130

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Puissance gaz [kW]:

24.500

15. Allumage:

Flamme éternelle

16. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane

17. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

18. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.50

20. Nombre de zones:

4

21. Puissance de la zone 1 [kW]:

8

22. Puissance de la zone 2 [kW]:

8

23. Puissance de la zone 3 [kW]:

5

24. Puissance de la zone 4 [kW]:

3,5

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

300

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

50

27. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:

6

28. Pieds réglables:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



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

| | | |
|-----------------|--------------------------|-----------|
| Modèle | Code SAP | 00012311 |
| SPT 90/80 11 GE | Groupe d'articles | Fourneaux |

29. Nombre de feux/foyers:

4

30. Type de zones de cuisson au gaz:

Classiques

31. Type de brûleur:

Laiton, détachable

32. Type de four:

Électrique, à chaleur tournante

33. Taille du four:

GN 1/1

34. Matériau du four:

Acier inoxydable

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

Électrique

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

Air chaud

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

360

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

548

39. Hauteur de la pièce interne [mm]:

338

40. Joint:

Oui

41. Raccordement à un robinet à boule:

1/2