

# Fiche technique



Caractéristiques du produit

## Fourneau à gaz 4x brûleur sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004114
SP 60 GLS	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil à gaz
- Puissance de la zone 1 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 2 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 3 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 4 [kW]: 4,5
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

<b>Code SAP</b>	00004114	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel, propane butane
<b>Largeur nette [mm]</b>	658	<b>Nombre de zones</b>	4
<b>Profondeur nette [mm]</b>	609	<b>Puissance de la zone 1 [kW]</b>	4,5
<b>Hauteur nette [mm]</b>	290	<b>Puissance de la zone 2 [kW]</b>	4,5
<b>Poids net [kg]</b>	33.00	<b>Puissance de la zone 3 [kW]</b>	4,5
<b>Puissance gaz [kW]</b>	18.000	<b>Puissance de la zone 4 [kW]</b>	4,5

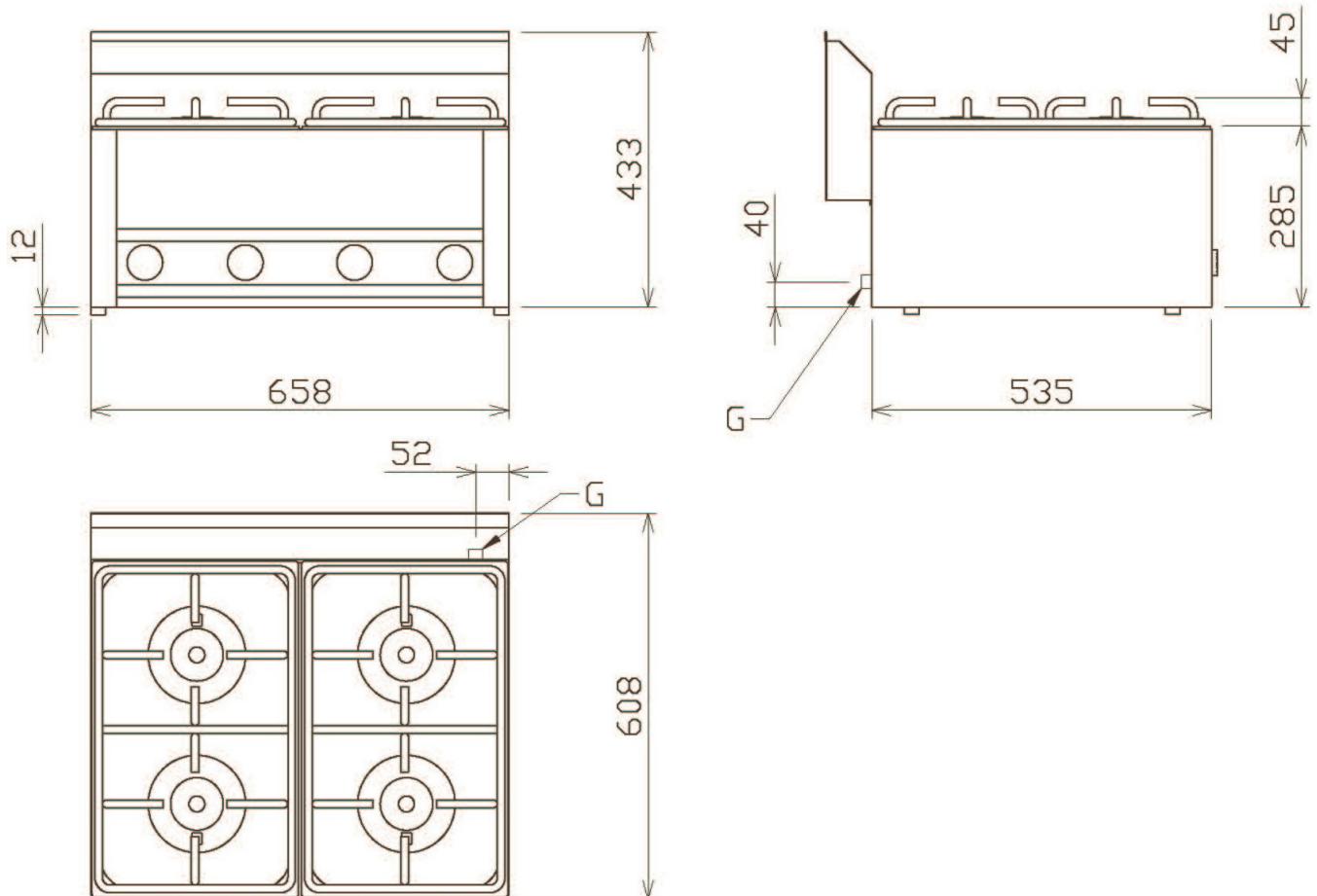
# Fiche technique

**REDFOX®**

Dessin technique

## Fourneau à gaz 4x brûleur sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004114
SP 60 GLS	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux



# Fiche technique

REDFOX®

## Avantages du produit

### Fourneau à gaz 4x brûleur sans soubassement

Modèle	Code SAP	
SP 60 GLS	00004114	
	Groupe d'articles	

#### 1 Brûleurs centraux haute performance

- 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

#### 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
  - Plus grande sécurité de travail pour le personnel

#### 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
  - Nettoyage et entretien de l'appareil facile

#### 5 Elément 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

#### 7 Cuve amovible sous brûleurs

- Plaque supérieure démontage sans outils
- Nettoyage facile
  - Possibilité de nettoyer au lave-vaisselle
  - Un service plus facile

# Fiche technique



Paramètres techniques

## Fourneau à gaz 4x brûleur sans soubassement

Modèle	Code SAP	00004114
SP 60 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux

**1. Code SAP:**

00004114

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

658

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

609

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

290

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

33.00

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

725

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

710

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

540

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

35.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

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

Équipements à poser

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

18.000

**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. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

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

0.80

**18. Nombre de zones:**

4

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

4,5

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

4,5

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

4,5

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

4,5

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

6

**24. Pieds réglables:**

Oui

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

4

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

Brûleurs en laiton

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

1/2