

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012311
SPT 90/80 11 GE	<b>Groupe d'articles</b>	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

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

# Fiche technique

Dessin technique



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

Modèle

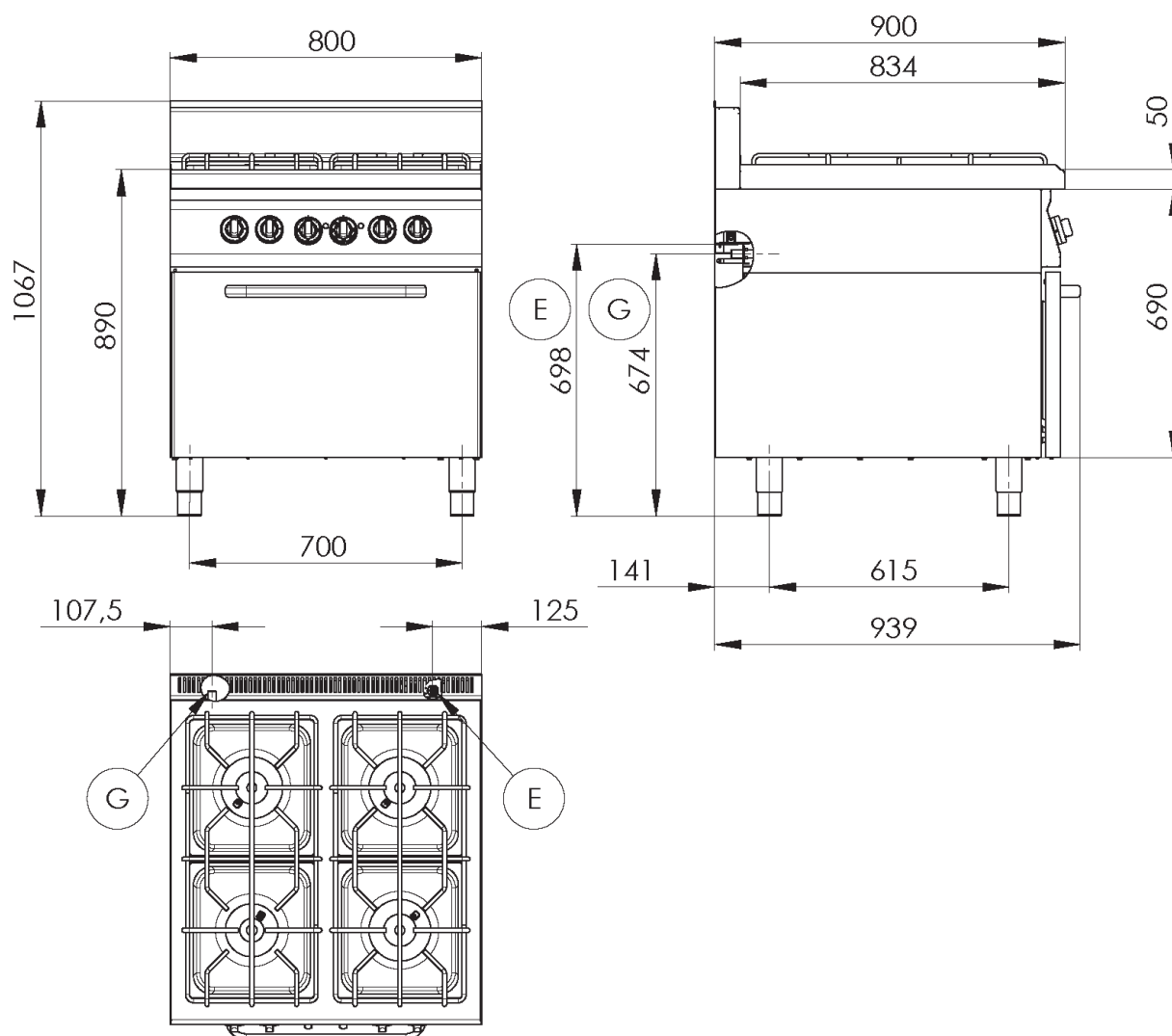
Code SAP

00012311

SPT 90/80 11 GE

Groupe d'articles

Fourneaux



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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012311
SPT 90/80 11 GE	<b>Groupe d'articles</b>	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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012311
SPT 90/80 11 GE	<b>Groupe d'articles</b>	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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012311
SPT 90/80 11 GE	<b>Groupe d'articles</b>	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