Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur ECO 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00110112
SPBT 70/80 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 6
- Puissance de la zone 2 [kW]: 6
- Puissance de la zone 3 [kW]: 6
- Puissance de la zone 4 [kW]: 3,5
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

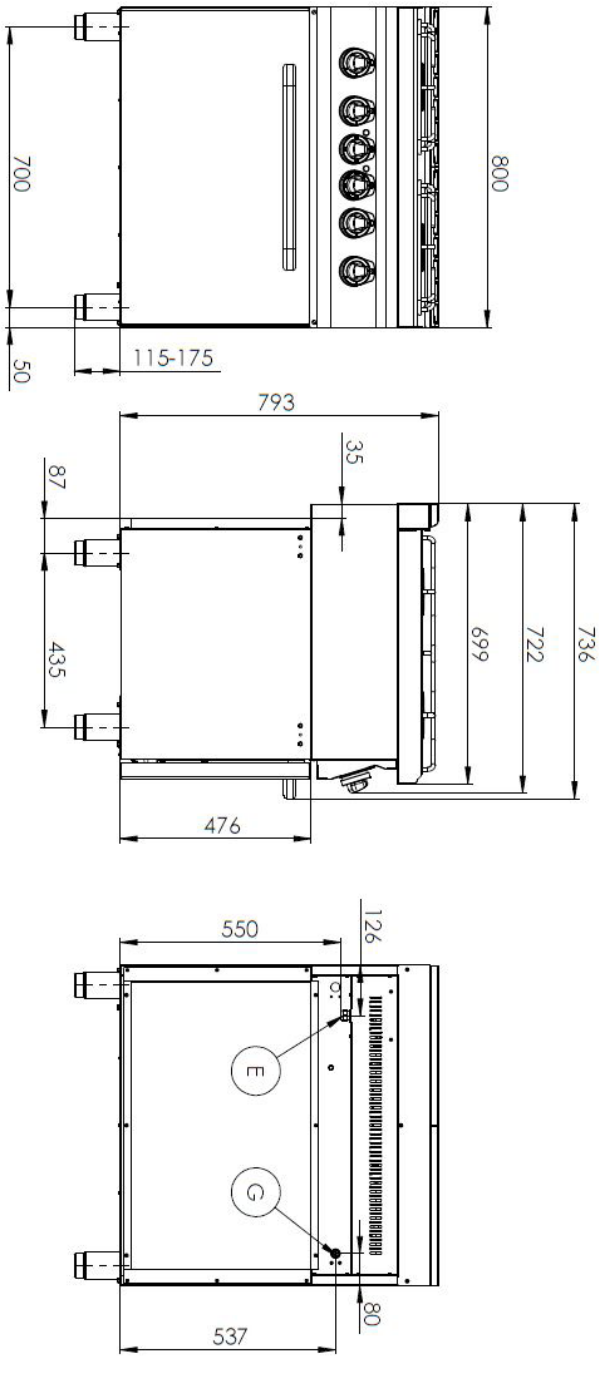
Code SAP	00110112	**Puissance de la zone 1 [kW]**	6
Largeur nette [mm]	800	**Puissance de la zone 2 [kW]**	6
Profondeur nette [mm]	700	**Puissance de la zone 3 [kW]**	6
Hauteur nette [mm]	900	**Puissance de la zone 4 [kW]**	3,5
Poids net [kg]	83.00	**Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)**	Électrique
Puissance électrique [kW]	6.300	**Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)**	Statique
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	682
Puissance gaz [kW]	21.500	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	558
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	348
Nombre de zones	4	**Diamètre de l'appareil [mm]**	100

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur ECO 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110112
SPBT 70/80 21 GE	**Groupe d'articles**	Fourneaux



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur ECO 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110112
SPBT 70/80 21 GE	**Groupe d'articles**	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 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 Grand four électrique à quatre positions pour grilles statiques

Possibilité de cuisson
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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur ECO 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00110112
SPBT 70/80 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00110112
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   700
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   83.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   842
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   975
9. **Poids brut [kg]:**
   97.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil combiné
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    6.300
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Puissance gaz [kW]:**
    21.500
15. **Type de connection gaz:**
    Gaz naturel, propane butane
16. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
17. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
18. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.20
19. **Nombre de zones:**
    4
20. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    6
21. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    6
22. **Puissance de la zone 3 [kW]:**
    6
23. **Puissance de la zone 4 [kW]:**
    3,5
24. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    6
25. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    36
26. **Pieds réglables:**
    Oui
27. **Nombre de feux/foyers:**
    4
28. **Diamètre de l'appareil [mm]:**
    100

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur ECO 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110112
SPBT 70/80 21 GE	**Groupe d'articles**	Fourneaux

29. Type de zones de cuisson au gaz:
Brûleurs en fonte

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

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

32. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
682

33. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
558

34. Hauteur de la pièce interne [mm]:
348

35. Température maximale de la chambre intérieur [° C]:
300

36. Température minimale de la chambre intérieur [° C]:
50

37. Raccordement à un robinet à boule:
1/2

38. Section des conducteurs CU [mm²]:
1

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062