# Fiche technique

Caractéristiques du produit

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

| Modèle | Code SAP | 00011720 |
|---|---|---|
| SPT 90/80-21 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
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Code SAP** | 00011720 | **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]** | 105.00 | **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]** | 558 |
| **Puissance gaz [kW]** | 24.500 | **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]** | 682 |
| **Type de connection gaz** | Gaz naturel, propane butane | **Hauteur de la pièce interne [mm]** | 248 |
| **Nombre de zones** | 4 | | |

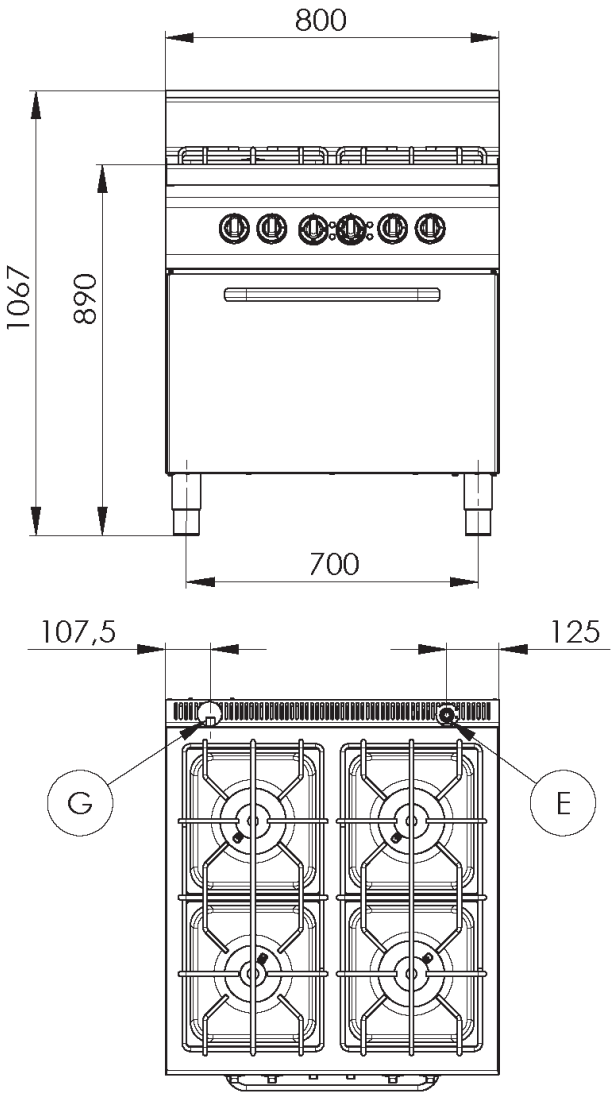


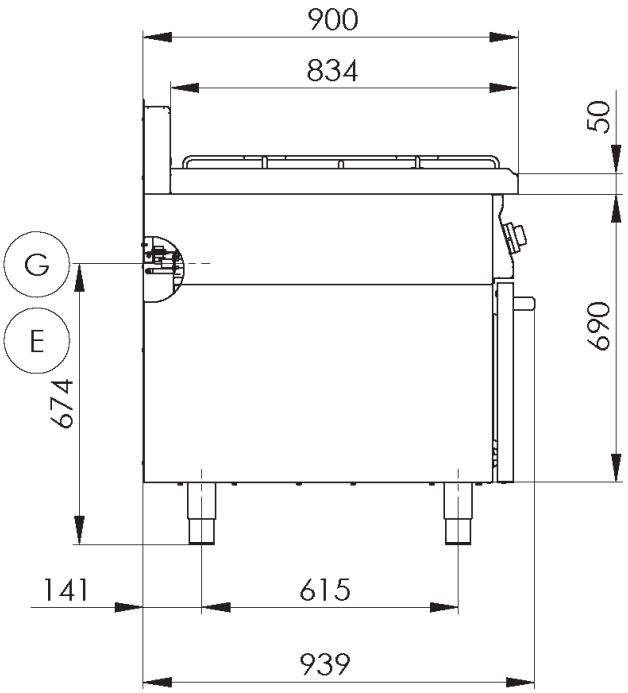
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

# Fiche technique

Dessin technique

| Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00011720 |
| SPT 90/80-21 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 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00011720 |
| SPT 90/80-21 GE | **Groupe d'articles** | Fourneaux |

## 1 Construction massive du brûleur

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
- 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 400 V / 3N**

| Modèle | Code SAP | 00011720 |
|---|---|---|
| SPT 90/80-21 GE | Groupe d'articles | Fourneaux |

1. **Code SAP:**
   00011720
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   105.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   970
7. **Profondeur brute [mm]:**
   840
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1160
9. **Poids brut [kg]:**
   115.00
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]:**
    24.500
15. **Type de connection gaz:**
    Gaz naturel, propane butane
16. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
17. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
18. **Type de plan de travail:**
    Avec conteneurs amovibles - entretien pratique, nettoyage et accès au service
19. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
20. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
21. **Nombre de zones:**
    4
22. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    8
23. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    8
24. **Puissance de la zone 3 [kW]:**
    5
25. **Puissance de la zone 4 [kW]:**
    3,5
26. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
27. **Élément de sécurité:**
    Thermocouple
28. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    36



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 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00011720 |
| SPT 90/80-21 GE | **Groupe d'articles** | Fourneaux |

**29. Pieds réglables:**
Oui

**30. Nombre de feux/foyers:**
4

**31. Type de zones de cuisson au gaz:**
Classiques

**32. Type de brûleur:**
Laiton, détachable

**33. Minuteur:**
Non

**34. Type de four:**
Électrique, statique

**35. Taille du four:**
GN 2/1

**36. Matériau du four:**
Acier inoxydable

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

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

**39. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
558

**40. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
682

**41. Hauteur de la pièce interne [mm]:**
248

**42. Joint:**
Oui

**43. Température maximale de la chambre intérieur [° C]:**
50

**44. Température minimale de la chambre intérieur [° C]:**
300

**45. Raccordement à un robinet à boule:**
1/2

**46. Section des conducteurs CU [mm²]:**
1



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