

# Fiche technique

## Caractéristiques du produit



### Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012397
SPQT 90/80 11 E	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil électrique
- Puissance de la zone 1 [kW]: 3,5
- Puissance de la zone 2 [kW]: 3,5
- Puissance de la zone 3 [kW]: 3,5
- 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): Air chaud
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

<b>Code SAP</b>	00012397	<b>Puissance de la zone 2 [kW]</b>	3,5
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Puissance de la zone 3 [kW]</b>	3,5
<b>Profondeur nette [mm]</b>	900	<b>Puissance de la zone 4 [kW]</b>	3,5
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)</b>	Électrique
<b>Poids net [kg]</b>	122.00	<b>Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)</b>	Air chaud
<b>Puissance électrique [kW]</b>	17.130	<b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	360
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz	<b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	548
<b>Nombre de zones</b>	4	<b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>	338
<b>Puissance de la zone 1 [kW]</b>	3,5	<b>Diamètre de l'appareil [mm]</b>	300

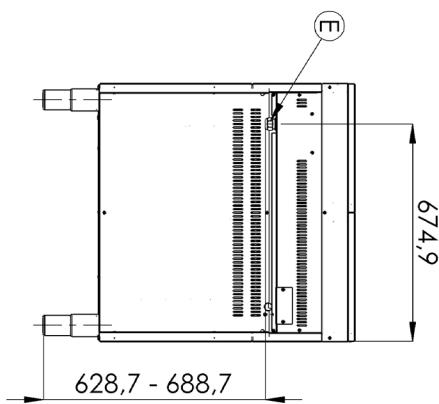
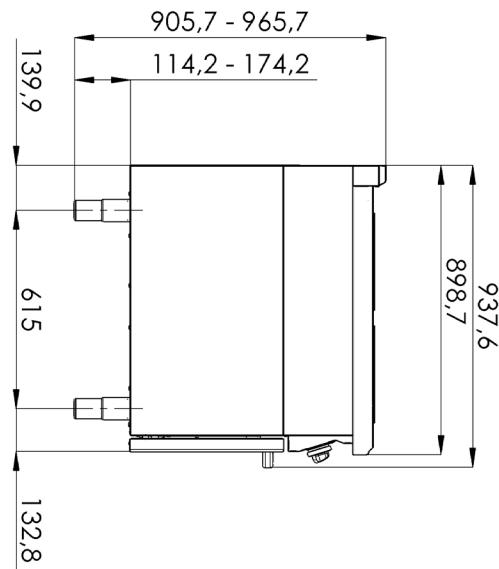
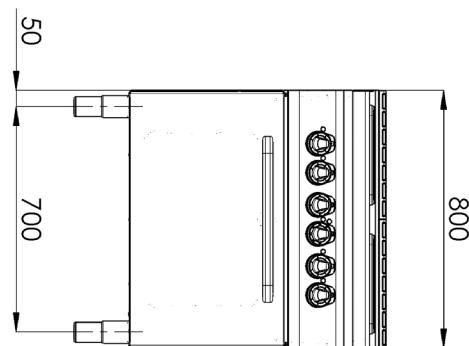
# Fiche technique



Dessin technique

## Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012397
SPQT 90/80 11 E	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux



# Fiche technique

**REDFOX**®

## Avantages du produit

### Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V

Modèle	Code SAP	
SPQT 90/80 11 E	Groupe d'articles	Fourneaux

#### 1 Plaques carrées

- Chauffe rapide  
Cuisson efficace sur une grande surface carrée
- Gagner du temps lors de la préparation des repas
  - Facile à utiliser grâce à la grande surface de plaque

#### 2 Protection thermostatique interne des plaques

- Durée de vie plus longue des plaques
- Les plaques ne surchauffent pas et ne se fissurent pas.

#### 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 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

#### 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 électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012397
SPQT 90/80 11 E	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

**1. Code SAP:**

00012397

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

800

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

900

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

900

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

122.00

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

840

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

970

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

1160

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

138.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Stationnaire

**12. Puissance électrique [kW]:**

17.130

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**15. Matériaux de la plaque supérieure:**

AISI 304

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

1.50

**17. Nombre de zones:**

4

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

3,5

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

3,5

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

3,5

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

3,5

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

300

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

50

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

6

**25. Pieds réglables:**

Oui

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

4

**27. Diamètre de l'appareil [mm]:**

300

**28. Type de zones de cuisson électriques:**

Carré

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012397
SPQT 90/80 11 E	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

**29. Taille du four:**

GN 1/1

**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):**

Air chaud

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

360

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

548

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

338

**35. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

5