

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1

Modèle	Code SAP	00014656
SPLT 70/80-21 E	Groupe d'articles	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Indice de protection d'enveloppe: IP24
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

Code SAP	00014656	Poids net [kg]	126.30
Largeur nette [mm]	800	Puissance électrique [kW]	16.300
Profondeur nette [mm]	700	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	910	Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)	Statique

Fiche technique

Dessin technique



Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1

Modèle

SPLT 70/80-21 E

Code SAP

00014656

Groupe d'articles

Fourneaux

Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1

Modèle	Code SAP	00014656
SPLT 70/80-21 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

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

Grand four électrique à quatre positions pour grilles statiques

Cuisson statique

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1

Modèle	Code SAP	00014656
SPLT 70/80-21 E	Groupe d'articles	Fourneaux

1. Code SAP:

00014656

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

910

5. Poids net [kg]:

126.30

6. Largeur brute [mm]:

840

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

975

9. Poids brut [kg]:

138.90

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Stationnaire

12. Puissance électrique [kW]:

16.300

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IP24

15. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

16. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

17. Indicateurs:

Voyants de marche

18. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

19. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.50

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

300

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

50

23. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:

6

24. Accès au service:

De l'avant en retirant le panneau avant

25. Pieds réglables:

Oui

26. Nombre de feux/foyers:

4

27. Type de zones de cuisson au gaz:

Coup de feu

28. Type de zones de cuisson électriques:

Carré

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau électrique avec 4 feux coup de feu et four GN 2/1

Modèle	Code SAP	00014656
SPLT 70/80-21 E	Groupe d'articles	Fourneaux

29. Type de four:

Électrique, statique

30. Puissance du four électrique [kW]:

6.30

31. Taille du four:

GN 2/1

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

Statique

33. Joint:

Oui

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

300

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

50

36. Section des conducteurs CU [mm²]:

5