

Fiche technique

REDFOX®

Caractéristiques du produit

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur

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		

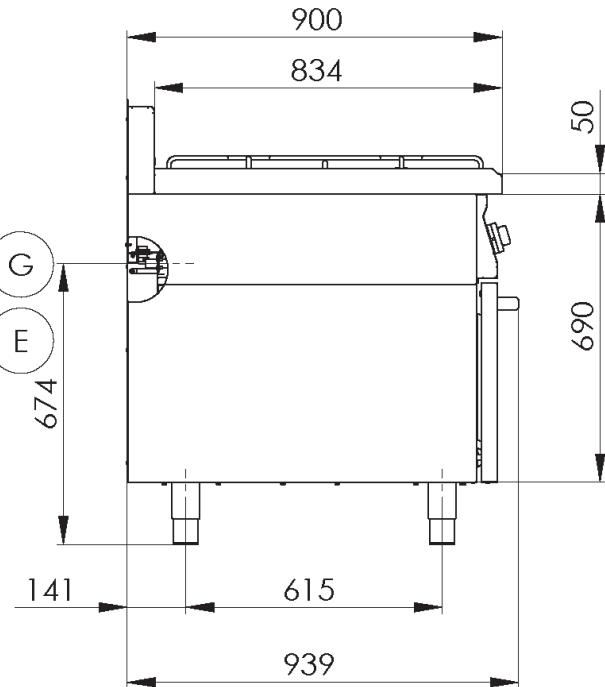
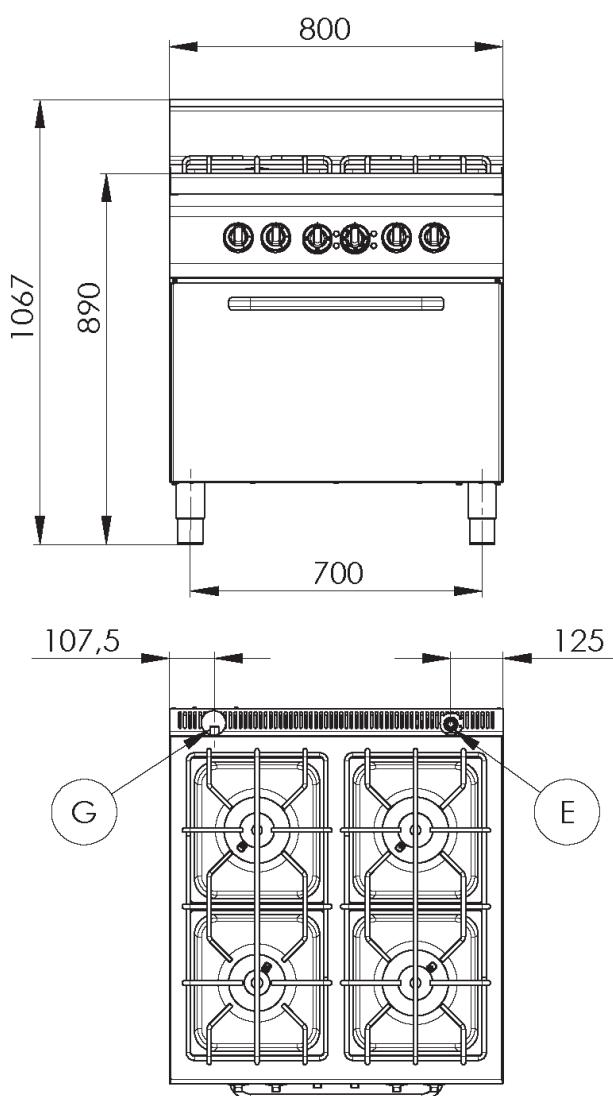
Fiche technique

REDFOX®

Dessin technique

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur

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



Fiche technique

REDFOX®

Avantages du produit

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur

Modèle	Code SAP	
SPT 90/80-21 GE	00011720	
	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

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur

Modèle	Code SAP	
SPT 90/80-21 GE	00011720	
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

tel.: +420 381 582 284

e-mail: rmgastro@rmgastro.com

web: www.rmgastro.com

Fiche technique



Paramètres techniques

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 4x brûleur

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