Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 6x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110113
SPT 70/120 11 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil électrique
- Puissance de la zone 1 [kW]: 2,6
- Puissance de la zone 2 [kW]: 2,6
- Puissance de la zone 3 [kW]: 2,6
- Puissance de la zone 4 [kW]: 2,6
- Puissance de la zone 5 [kW]: 2,6
- Puissance de la zone 6 [kW]: 2,6
- 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

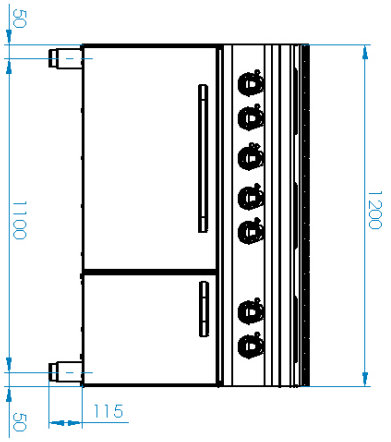
Code SAP	00110113	**Puissance de la zone 4 [kW]**	2,6
Largeur nette [mm]	1200	**Puissance de la zone 5 [kW]**	2,6
Profondeur nette [mm]	700	**Puissance de la zone 6 [kW]**	2,6
Hauteur nette [mm]	900	**Puissance de la zone 7 [kW]**	2,6
Poids net [kg]	111.00	**Puissance de la zone 8 [kW]**	2,6
Puissance électrique [kW]	18.600	**Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)**	Électrique
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	**Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)**	Air chaud
Nombre de zones	6	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	548
Puissance de la zone 1 [kW]	2,6	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	360
Puissance de la zone 2 [kW]	2,6	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	338
Puissance de la zone 3 [kW]	2,6	**Diamètre de l'appareil [mm]**	220

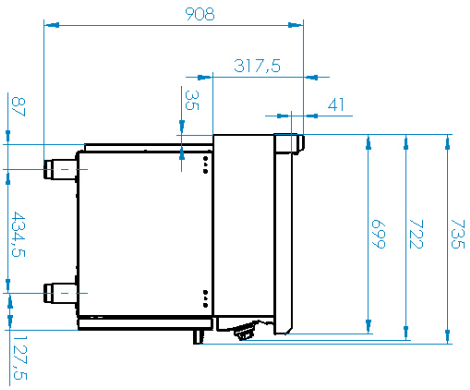
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

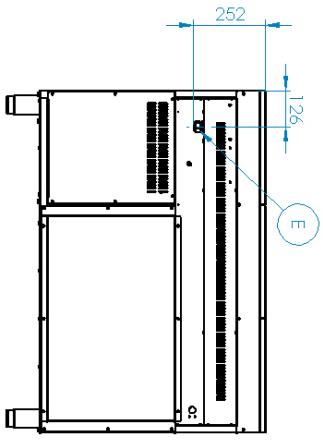
Fiche technique

Dessin technique

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 6x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110113
SPT 70/120 11 E	**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 électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 6x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110113
SPT 70/120 11 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1

Plaques rondes

Chauffe rapide
Cuisson efficace sur une surface ronde avec une adhérence facile aux ustensiles de cuisine

- 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

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 6x feu 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00110113
SPT 70/120 11 E	Groupe d’articles	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00110113
2. **Largeur nette [mm]:**
   1200
3. **Profondeur nette [mm]:**
   700
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   111.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1240
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   975
9. **Poids brut [kg]:**
   128.00
10. **Type d’appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l’appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    18.600
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
15. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
16. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.20
17. **Nombre de zones:**
    6
18. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    2,6
19. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    2,6
20. **Puissance de la zone 3 [kW]:**
    2,6
21. **Puissance de la zone 4 [kW]:**
    2,6
22. **Puissance de la zone 5 [kW]:**
    2,6
23. **Puissance de la zone 6 [kW]:**
    2,6
24. **Puissance de la zone 7 [kW]:**
    2,6
25. **Puissance de la zone 8 [kW]:**
    2,6
26. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    6
27. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    36
28. **Pieds réglables:**
    Oui

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 6x feu 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110113
SPT 70/120 11 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

29. Nombre de feux/foyers:
6

30. Diamètre de l'appareil [mm]:
220

31. Type de zones de cuisson électriques:
Ovale

32. Taille du four:
GN 1/1

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

34. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four):
Air chaud

35. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
548

36. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
360

37. Hauteur de la pièce interne [mm]:
338

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

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

40. Section des conducteurs CU [mm²]:
5

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