

# Fiche technique

REDFOX®

Caractéristiques du produit

## Fourneau électrique 4x feu avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012395
SPQ 90/80 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
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

<b>Code SAP</b>	00012395	<b>Nombre de zones</b>	4
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Puissance de la zone 1 [kW]</b>	3,5
<b>Profondeur nette [mm]</b>	900	<b>Puissance de la zone 2 [kW]</b>	3,5
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Puissance de la zone 3 [kW]</b>	3,5
<b>Poids net [kg]</b>	99.00	<b>Puissance de la zone 4 [kW]</b>	3,5
<b>Puissance électrique [kW]</b>	14.000	<b>Diamètre de l'appareil [mm]</b>	300
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

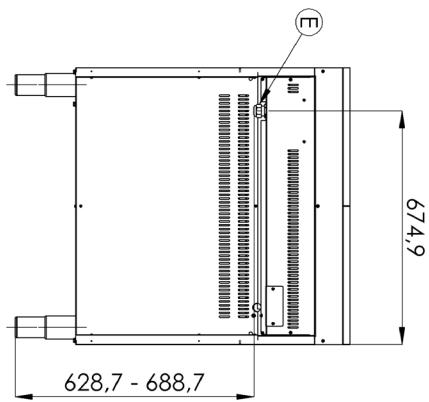
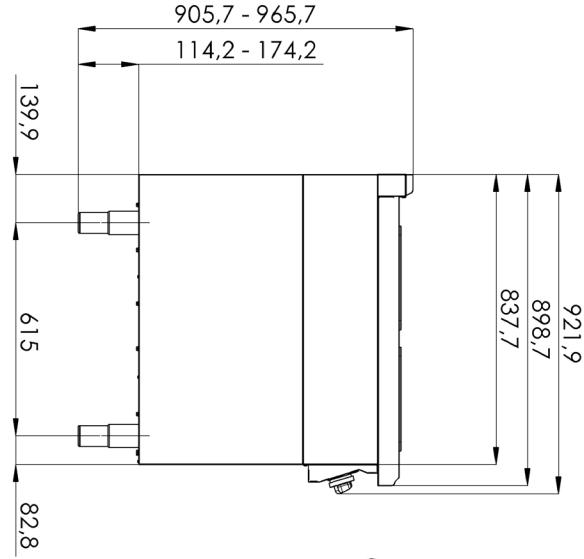
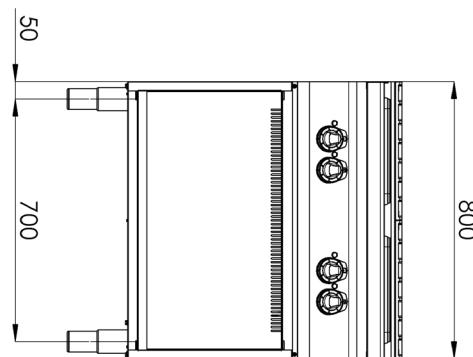
# Fiche technique



Dessin technique

## Fourneau électrique 4x feu avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012395
SPQ 90/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux



# Fiche technique



## Avantages du produit

### Fourneau électrique 4x feu avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	
SPQ 90/80 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 Variabilité

- Peut être ajouté à la ligne de produits  
Facilité pour créer un seul module  
Longue durée de vie
- Économies
  - Gain de place
  - Longue durée de vie

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Fourneau électrique 4x feu avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00012395
SPQ 90/80 E	Groupe d'articles	Fourneaux

**1. Code SAP:**

00012395

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

800

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

900

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

900

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

99.00

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

840

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

970

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

1160

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

113.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

14.000

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**15. Type de plan de travail:**

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

**16. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

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

1.50

**18. Nombre de zones:**

4

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

3,5

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

3,5

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

3,5

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

3,5

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

7

**24. Accès au service:**

De l'avant en retirant le panneau avant

**25. Élément de sécurité:**

Protection thermostatique interne de la plaque de cuisson contre la surchauffe

**26. Pieds réglables:**

Oui

# Fiche technique



## Paramètres techniques

### Fourneau électrique 4x feu avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012395
SPQ 90/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Fourneaux

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

4

**28. Diamètre de l'appareil [mm]:**

300

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

Carré

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

4