

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu		
Modèle	Code SAP	00012396
SPLT 90/80 21 E	Groupe d'articles	Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil électrique
- Puissance de la zone 1 [kW]: 2,5
- Puissance de la zone 2 [kW]: 2,5
- Puissance de la zone 3 [kW]: 2,5
- Puissance de la zone 4 [kW]: 2,5
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Air chaud
- Indice de protection d'enveloppe: IP24
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

Code SAP	00012396	Puissance de la zone 1 [kW]	2,5
Largeur nette [mm]	800	Puissance de la zone 2 [kW]	2,5
Profondeur nette [mm]	900	Puissance de la zone 3 [kW]	2,5
Hauteur nette [mm]	900	Puissance de la zone 4 [kW]	2,5
Poids net [kg]	138.00	Type de partie interne de l'appa- reil 2 (exemple: le four)	Air chaud
Puissance électrique [kW]	16.000	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	682
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	558
Nombre de zones	4	Hauteur de la pièce interne [mm]	348



Dessin technique

Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu		
Modèle	Code SAP	00012396
SPLT 90/80 21 E	Groupe d'articles	Fourneaux



Avantages du produit

Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu		
Modèle	Code SAP	00012396
SPLT 90/80 21 E	Groupe d'articles	Fourneaux

1 Plaq

#### 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

### 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



Paramètres techniques

Modèle	Code SAP	00012396
SPLT 90/80 21 E	Groupe d'articles	Fourneaux
<b>1. Code SAP:</b> 00012396		<b>15. La couleur extérieure de l'appareil:</b> Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]:		<b>16. Matériel:</b> AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
3. Profondeur nette [mm]: 900		17. Indicateurs:  Voyants de marche
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 900		<b>18. Type de plan de travail:</b> Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
5. Poids net [kg]: 138.00		19. Matériau de la plaque supérieure:  AISI 304
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 840		20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:  1.50
<b>7. Profondeur brute [mm]:</b> 970		21. Nombre de zones: 4
8. Hauteur brute [mm]: 1160		<b>22. Puissance de la zone 1 [kW]:</b> 2,5
9. Poids brut [kg]: 153.00		23. Puissance de la zone 2 [kW]:
10. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Puissance de la zone 3 [kW]:
11. Type de construction de l'appareil: Stationnaire		25. Puissance de la zone 4 [kW]:
12. Puissance électrique [kW]: 16.000		<b>26. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 300
<b>13. Alimentation:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>27. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50
		20 Nambua da missanus da acutuâla de missanus

IP24

14. Indice de protection d'enveloppe:

6

28. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:



Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu		
Modèle	Code SAP	00012396
SPLT 90/80 21 E	Groupe d'articles	Fourneaux
29. Accès au service:  De l'avant en retirant le panneau avant		37. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Air chaud
<b>30. Pieds réglables:</b> Oui		<b>38. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:</b> 682
31. Nombre de feux/foyers:		<b>39. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:</b> 558
32. Type de zones de cuisson au gaz: Coup de feu		<b>40. Hauteur de la pièce interne [mm]:</b> 348
33. Type de zones de cuisson électriques: Carré		<b>41. Joint:</b> Oui
<b>34. Type de four:</b> Électrique, statique		<b>42. Température maximale de la chambre intérieur [° C]:</b> 300
<b>35. Puissance du four électrique [kW]:</b> 6.30		<b>43. Température minimale de la chambre intérieur [° C]:</b> 50
36. Taille du four:		44. Section des conducteurs CU [mm²]:

5

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

GN 2/1