

Caractéristiques du produit

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 6x brûleur		
Modèle	Code SAP	00110116
SPT 70/120 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux



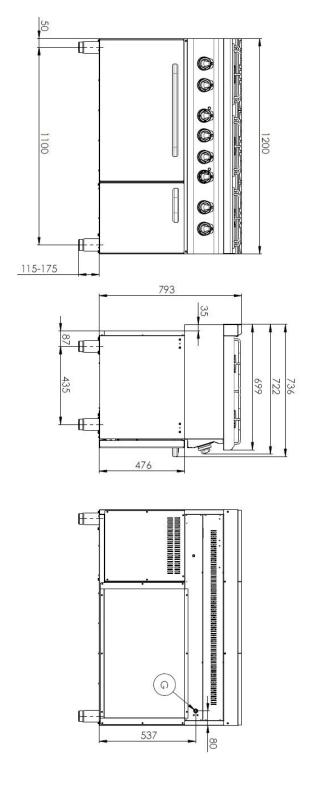
- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 7,5
- Puissance de la zone 2 [kW]: 7,5
- Puissance de la zone 3 [kW]: 7,5
- Puissance de la zone 4 [kW]: 7,5
- Puissance de la zone 5 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 6 [kW]: 4,5
- Allumage: Flamme éternelle
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

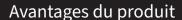
Code SAP	00110116	Puissance de la zone 2 [kW]	7,5
Largeur nette [mm]	1200	Puissance de la zone 3 [kW]	7,5
Profondeur nette [mm]	700	Puissance de la zone 4 [kW]	7,5
Hauteur nette [mm]	900	Puissance de la zone 5 [kW]	4,5
Poids net [kg]	125.00	Puissance de la zone 6 [kW]	4,5
Puissance électrique [kW]	6.300	Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)	Électrique
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	Type de partie interne de l'appa- reil 2 (exemple: le four)	Statique
Puissance gaz [kW]	39.000	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	682
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	558
Nombre de zones	6	Hauteur de la pièce interne [mm]	348
Puissance de la zone 1 [kW]	7,5	Diamètre de l'appareil [mm]	100



Dessin technique

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 6x brûleur		
Modèle	Code SAP	00110116
SPT 70/120 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux







Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 6x brûleur		
Modèle	Code SAP	00110116
SPT 70/120 21 GE	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



Paramètres techniques

Fourneau combiné avec four élec	trique statique GN 2/1	- 6x brûleur
Modèle	Code SAP	00110116
SPT 70/120 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux
1. Code SAP: 00110116		15. Allumage: Flamme éternelle
2. Largeur nette [mm]: 1200		16. Type de connection gaz: Gaz naturel, propane butane
3. Profondeur nette [mm]: 700		17. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
5. Poids net [kg]: 125.00		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
6. Largeur brute [mm]: 1240		20. Nombre de zones:
7. Profondeur brute [mm]:		21. Puissance de la zone 1 [kW]: 7,5
8. Hauteur brute [mm]: 975		22. Puissance de la zone 2 [kW]: 7,5
9. Poids brut [kg]: 141.00		23. Puissance de la zone 3 [kW]: 7,5
10. Type d'appareil: Appareil combiné		24. Puissance de la zone 4 [kW]: 7,5
11. Type de construction de l'appareil: Avec soubassement		25. Puissance de la zone 5 [kW]: 4,5
12. Puissance électrique [kW]: 6.300		26. Puissance de la zone 6 [kW]: 4,5
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:
14. Puissance gaz [kW]:		28. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C:

39.000

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



Paramètres techniques

Fourneau combiné avec four électrique statique GN 2/1 - 6x brûleur		
Modèle	Code SAP	00110116
SPT 70/120 21 GE	Groupe d'articles	Fourneaux
29. Pieds réglables: Oui		36. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 558
30. Nombre de feux/foyers:		37. Hauteur de la pièce interne [mm]: 348
31. Diamètre de l'appareil [mm]:		38. Température maximale de la chambre intérieur [° C]: 300
32. Type de zones de cuisson au gaz: Brûleurs en laiton		39. Température minimale de la chambre intérieur [° C]: 50
33. Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique		40. Raccordement à un robinet à boule: 1/2
34. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique		41. Section des conducteurs CU [mm²]: 1

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