

Caractéristiques du produit

Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur		
Modèle	Code SAP	00002053
SPT 60 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux



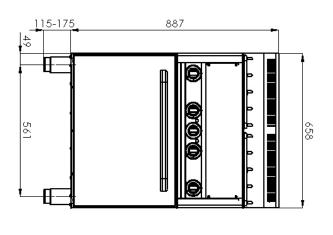
- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 2 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 3 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 4 [kW]: 4,5
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Air chaud
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

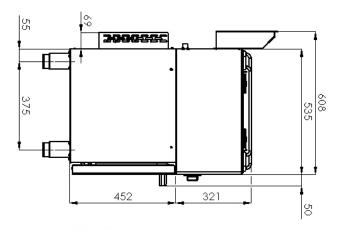
Code SAP	00002053	Puissance de la zone 1 [kW]	4,5
Largeur nette [mm]	658	Puissance de la zone 2 [kW]	4,5
Profondeur nette [mm]	609	Puissance de la zone 3 [kW]	4,5
Hauteur nette [mm]	900	Puissance de la zone 4 [kW]	4,5
Poids net [kg]	65.00	Type de partie interne de l'appa- reil 1 (exemple: le four)	Électrique
Puissance électrique [kW]	3.130	Type de partie interne de l'appa- reil 2 (exemple: le four)	Air chaud
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	548
Puissance gaz [kW]	18.000	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	360
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	Hauteur de la pièce interne [mm]	338
Nombre de zones	4		

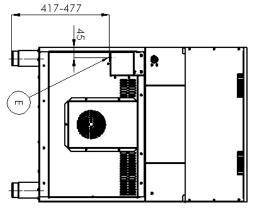


Dessin technique

Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur		
Modèle	Code SAP	00002053
SPT 60 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux











Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur		
Modèle	Code SAP	00002053
SPT 60 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux

1

Brûleurs centraux haute performance

Haute performance et efficacité Brûleurs amovibles en laiton 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

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

4

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien Résistant aux éclaboussures Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Plus grande sécurité de travail pour le personnel

5

Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34 Le matériau ne rouille pas

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage et entretien de l'appareil facile

6

Elément de sécurité - thermocouple

Fonctionnement sécurisé pour le personnel Pas de fuite de gaz inutile Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

7

Cuve amovible sous brûleurs

Plaque supérieure démontage sans outils

- Nettoyage facile
- Possibilité de nettoyer au lave-vaisselle
- Un service plus facile



Paramètres techniques

Fourneau combiné avec four à air	chaud électrique GN 1	/1 - 4x brûleur
Modèle	Code SAP	00002053
SPT 60 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux
1. Code SAP: 00002053		15. Type de connection gaz: Gaz naturel, propane butane
2. Largeur nette [mm]: 658		16. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
3. Profondeur nette [mm]: 609		17. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Indicateurs: Voyants pour les plaques, de marche et de préchauffement du four
5. Poids net [kg]: 65.00		19. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
6. Largeur brute [mm]: 705		20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
7. Profondeur brute [mm]:		21. Nombre de zones:
8. Hauteur brute [mm]: 1120		22. Puissance de la zone 1 [kW]: 4,5
9. Poids brut [kg]: 72.00		23. Puissance de la zone 2 [kW]: 4,5
10. Type d'appareil: Appareil combiné		24. Puissance de la zone 3 [kW]: 4,5
11. Type de construction de l'appareil: Avec soubassement		25. Puissance de la zone 4 [kW]: 4,5
12. Puissance électrique [kW]: 3.130		26. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:
13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz		27. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C: 36

18.000

14. Puissance gaz [kW]:

28. Pieds réglables:

Oui



Paramètres techniques

Fourneau combiné avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x brûleur		
Modèle	Code SAP	00002053
SPT 60 GLS	Groupe d'articles	Fourneaux
29. Nombre de feux/foyers:		35. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 360
30. Type de zones de cuisson au gaz: Brûleurs en laiton		36. Hauteur de la pièce interne [mm]: 338
31. Type de four: Électrique, à chaleur tournante		37. Température maximale de la chambre intérieur [° C]: 300
32. Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique		38. Température minimale de la chambre intérieur [° C]: 50
33. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Air chaud		39. Raccordement à un robinet à boule: $1/2$
34. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 548		40. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,75