

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique avec four à air chaud		
Modèle	Code SAP	00012307
SPLT 90/80 11 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 1 (exemple: le four): Électrique
- 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	00012307	Puissance de la zone 2 [kW]	2,5
Largeur nette [mm]	800	Puissance de la zone 3 [kW]	2,5
Profondeur nette [mm]	900	Puissance de la zone 4 [kW]	2,5
Hauteur nette [mm]	900	Type de partie interne de l'appa- reil 1 (exemple: le four)	Électrique
Poids net [kg]	132.00	Type de partie interne de l'appa- reil 2 (exemple: le four)	Air chaud
Puissance électrique [kW]	13.130	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	360
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	548
Nombre de zones	4	Hauteur de la pièce interne [mm]	338
Puissance de la zone 1 [kW]	2,5		



Dessin technique

Fourneau électrique avec four à air chaud		
Modèle	Code SAP	00012307
SPLT 90/80 11 E	Groupe d'articles	Fourneaux



Avantages du produit

Fourneau électrique avec four à air chaud		
Modèle	Code SAP	00012307
SPLT 90/80 11 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

Four à air chaud avec 4 positions de grille

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

Cuisson à air chaud



Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four à a	ir chaud	
Modèle	Code SAP	00012307
SPLT 90/80 11 E	Groupe d'articles	Fourneaux
1. Code SAP: 00012307		15. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]:		16. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
3. Profondeur nette [mm]: 900		17. Indicateurs: Voyants de marche
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
5. Poids net [kg]: 132.00		19. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
6. Largeur brute [mm]: 840		20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 1.50
7. Profondeur brute [mm]: 970		21. Nombre de zones:
8. Hauteur brute [mm]: 1160		22. Puissance de la zone 1 [kW]: 2,5
9. Poids brut [kg]: 147.00		23. Puissance de la zone 2 [kW]: 2,5
10. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Puissance de la zone 3 [kW]: 2,5
11. Type de construction de l'appareil: Stationnaire		25. Puissance de la zone 4 [kW]: 2,5
12. Puissance électrique [kW]: 13.130		26. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Température minimale de l'appareil [° C]: 50

IP24

14. Indice de protection d'enveloppe:

6

28. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:



Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four à	air chaud	
Modèle	Code SAP	00012307
SPLT 90/80 11 E	Groupe d'articles	Fourneaux
29. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant		38. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Air chaud
30. Pieds réglables: Oui		39. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
31. Nombre de feux/foyers:		40. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 548
32. Type de zones de cuisson au gaz: Coup de feu		41. Hauteur de la pièce interne [mm]: 338
33. Type de zones de cuisson électriques: Carré		42. Joint: Oui
34. Type de four: Électrique, à chaleur tournante		43. Température maximale de la chambre intérieur [° C]: 300
35. Puissance du four électrique [kW]: 3.13		44. Température minimale de la chambre intérieur [° C]: 50
36. Taille du four:		45. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

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

GN 1/1

Électrique

37. Type de partie interne de l'appareil 1

(exemple: le four):