

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V		
Modèle	Code SAP	00002051
SPT 60 ELS	Groupe d'articles	Fourneaux



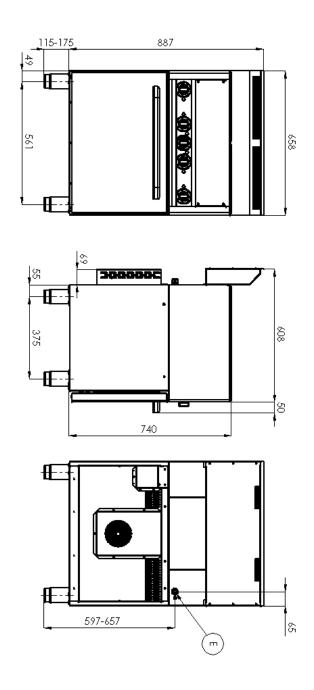
- Type d'appareil: Appareil électrique
- Puissance de la zone 1 [kW]: 2
- Puissance de la zone 2 [kW]: 2
- Puissance de la zone 3 [kW]: 2
- Puissance de la zone 4 [kW]: 2
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four):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

Code SAP	00002051	Puissance de la zone 2 [kW]	2
Largeur nette [mm]	658	Puissance de la zone 3 [kW]	2
Profondeur nette [mm]	609	Puissance de la zone 4 [kW]	2
Hauteur nette [mm]	900	Type de partie interne de l'appa- reil 1 (exemple: le four)	Électrique
Poids net [kg]	65.00	Type de partie interne de l'appa- reil 2 (exemple: le four)	Air chaud
Puissance électrique [kW]	11.130	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	548
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	360
Nombre de zones	4	Hauteur de la pièce interne [mm]	338
Puissance de la zone 1 [kW]	2		



Dessin technique

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V		
Modèle	Code SAP	00002051
SPT 60 ELS	Groupe d'articles	Fourneaux





Avantages du produit

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V		
Modèle	Code SAP	00002051
SPT 60 ELS	Groupe d'articles	Fourneaux

Protection thermostatique interne des plaques

Durée de vie plus longue des plaques

 Les plaques ne surchauffent pas et ne se fissurent pas.

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

Conception entièrement en acier inoxydable Longue durée de vie

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

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

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



Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four à a	ir chaud électrique GN	1/1 - 4x feu 400 V
Modèle	Code SAP	00002051
SPT 60 ELS	Groupe d'articles	Fourneaux
1. Code SAP: 00002051		15. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
2. Largeur nette [mm]: 658		16. Indicateurs: Allumage des plaques, fonctionnement et préchauffement du four
3. Profondeur nette [mm]: 609		17. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
5. Poids net [kg]: 65.00		19. Nombre de zones:
6. Largeur brute [mm]: 705		20. Puissance de la zone 1 [kW]:
7. Profondeur brute [mm]: 725		21. Puissance de la zone 2 [kW]:
8. Hauteur brute [mm]: 1120		22. Puissance de la zone 3 [kW]:
9. Poids brut [kg]: 79.00		23. Puissance de la zone 4 [kW]:
10. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Température maximale de l'appareil [° C]: 400
11. Type de construction de l'appar Avec soubassement	reil:	25. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
12. Puissance électrique [kW]:		26. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C: 36

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

28. Pieds réglables:

Oui



Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four à air chaud électrique GN 1/1 - 4x feu 400 V		
Modèle	Code SAP	00002051
SPT 60 ELS	Groupe d'articles	Fourneaux
29. Nombre de feux/foyers:		35. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 548
30. Type de zones de cuisson électriques: Ovale		36. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 360
31. Type de four: Électrique, à chaleur tournante		37. Hauteur de la pièce interne [mm]: 338
32. Taille du four: GN 1/1		38. Température maximale de la chambre intérieur [° C]:
33. Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique		39. Température minimale de la chambre intérieur [° C]: 50
34. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four):		40. Section des conducteurs CU [mm²]:

Air chaud