

Caractéristiques du produit

Fourneau à gaz 6x brûleur avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110097
SP 70/120 G	Groupe d'articles	Fourneaux



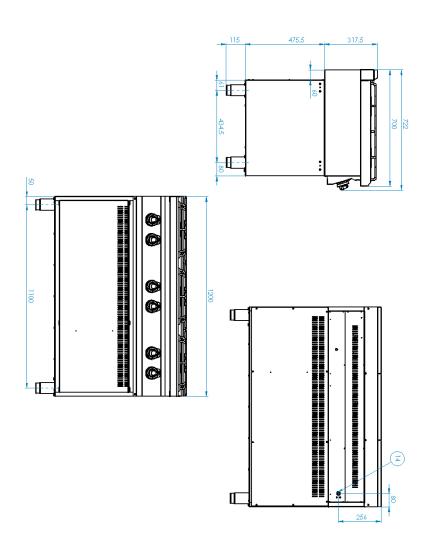
- Type d'appareil: Appareil à gaz
- Puissance de la zone 1 [kW]: 2x brûleur 4,5 kW
- Puissance de la zone 2 [kW]: 4x brûleur 7,5 kW
- Puissance de la zone 3 [kW]: 7,5
- Puissance de la zone 4 [kW]: 7,5
- Puissance de la zone 5 [kW]: 4,5
- Puissance de la zone 6 [kW]: 4,5
- Allumage: Flamme éternelle
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

Code SAP	00110097	Nombre de zones	6
Largeur nette [mm]	1200	Puissance de la zone 1 [kW]	2x brûleur 4,5 kW
Profondeur nette [mm]	700	Puissance de la zone 2 [kW]	4x brûleur 7,5 kW
Hauteur nette [mm]	900	Puissance de la zone 3 [kW]	7,5
Poids net [kg]	92.00	Puissance de la zone 4 [kW]	7,5
Puissance gaz [kW]	39.000	Puissance de la zone 5 [kW]	4,5
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	Puissance de la zone 6 [kW]	4,5



Dessin technique

Fourneau à gaz 6x brûleur avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110097
SP 70/120 G	Groupe d'articles	Fourneaux







Fourneau à gaz 6x brûleur avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110097
SP 70/120 G	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

Variabilité

Peut être ajouté à la ligne de produits snadnà Possibilité de créer un seul module Longue durée de vie

- Économies
- Gain de place
- Longue durée de vie



Paramètres techniques

Fourneau à gaz 6x brûleur avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110097
SP 70/120 G	Groupe d'articles	Fourneaux
1. Code SAP: 00110097		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 1200		16. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
3. Profondeur nette [mm]: 700		17. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
5. Poids net [kg]: 92.00		19. Nombre de zones:
6. Largeur brute [mm]: 1240		20. Puissance de la zone 1 [kW]: 2x brûleur 4,5 kW
7. Profondeur brute [mm]:		21. Puissance de la zone 2 [kW]: 4x brûleur 7,5 kW
8. Hauteur brute [mm]: 975		22. Puissance de la zone 3 [kW]: 7,5
9. Poids brut [kg]: 108.00		23. Puissance de la zone 4 [kW]: 7,5
10. Type d'appareil: Appareil à gaz		24. Puissance de la zone 5 [kW]: 4,5
11. Type de construction de l'appar Avec soubassement	eil:	25. Puissance de la zone 6 [kW]: 4,5
12. Puissance gaz [kW]: 39.000		26. Matériau de la grille: Fonte
13. Allumage: Flamme éternelle		27. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant

14. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane

Oui

28. Thermocouple de sécurité:



Paramètres techniques

Fourneau à gaz 6x brûleur avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110097
SP 70/120 G	Groupe d'articles	Fourneaux

29. Pieds réglables:

Oui

30. Nombre de feux/foyers:

6

31. Type de zones de cuisson au gaz:

Brûleurs en laiton

32. Type de brûleur:

Fonte, détachable, avec combustion interne et externe

33. Raccordement à un robinet à boule:

1/2