

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Fourneau coup de feu combinée avec four électrique statique GN 1/1 - 5x brûleur

Modèle

Code SAP

00007190

TPF4-610GEM

Groupe d'articles

Fourneaux



- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 5,5
- Puissance de la zone 2 [kW]: 3,5
- Puissance de la zone 3 [kW]: 3,5
- Allumage: Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique avec un grill
- Indice de protection d'enveloppe: IPX5
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement

Code SAP	00007190	Puissance de la zone 1 [kW]	5,5
Largeur nette [mm]	1000	Puissance de la zone 2 [kW]	3,5
Profondeur nette [mm]	600	Puissance de la zone 3 [kW]	3,5
Hauteur nette [mm]	900	Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)	Électrique
Poids net [kg]	155.00	Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)	Statique avec un grill
Puissance électrique [kW]	2.620	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	640
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	420
Puissance gaz [kW]	23.500	Hauteur de la pièce interne [mm]	350
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	Dimensions de la plaque de fonte [mm x mm]	15
Nombre de zones	3		

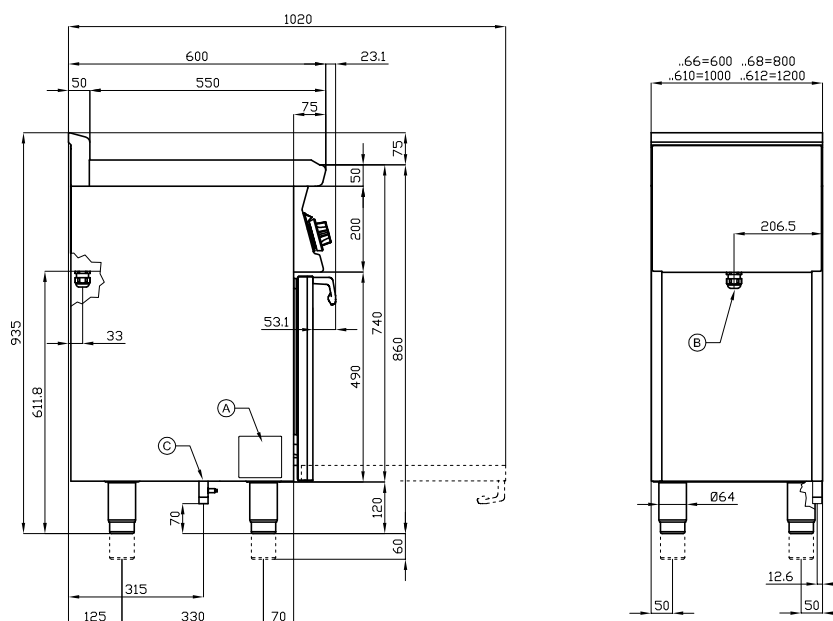
Fiche technique

Dessin technique



Fourneau coup de feu combinée avec four électrique statique GN 1/1 - 5x brûleur

Modèle	Code SAP	00007190
TPF4-610GEM	Groupe d'articles	Fourneaux



A	Data plate		B	Electrical connection	
C	Gas connection	ISO 7-1 1/2" M			

Fiche technique

Avantages du produit



Fourneau coup de feu combinée avec four électrique statique GN 1/1 - 5x brûleur

Modèle	Code SAP	00007190
TPF4-610GEM	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

Degré de protection des commandes IPX5

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
 - Économies sur les interventions d'entretien
 - Nettoyage facile de l'appareil

4

Conception entièrement inoxydable

- Le matériau ne rouille pas
- Résistance à l'usure du matériau
- Longue durée de vie
 - Économies sur les interventions d'entretien
 - Nettoyage facile de l'appareil

5

Élément 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

7

Plaque chauffante massive

- Le matériau de 15 mm assure une répartition uniforme de la chaleur et du chauffage du produit (chauffage de plusieurs marmites à la même température)
- Durabilité du matériau
- Longue durée de vie
 - Gain de temps
 - Facilité d'utilisation
 - Économies sur les interventions de service/ d'entretien

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau coup de feu combinée avec four électrique statique GN 1/1 - 5x brûleur

Modèle	Code SAP	00007190
TPF4-610GEM	Groupe d'articles	Fourneaux

1. Code SAP:

00007190

2. Largeur nette [mm]:

1000

3. Profondeur nette [mm]:

600

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

155.00

6. Largeur brute [mm]:

1030

7. Profondeur brute [mm]:

670

8. Hauteur brute [mm]:

1110

9. Poids brut [kg]:

165.00

10. Type d'appareil:

Appareil combiné

11. Type de construction de l'appareil:

Avec soubassement

12. Puissance électrique [kW]:

2.620

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Puissance gaz [kW]:

23.500

15. Allumage:

Électrique

16. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane

17. Indice de protection d'enveloppe:

IPX5

18. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

19. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure et revêtement

20. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

21. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.00

22. Nombre de zones:

3

23. Puissance de la zone 1 [kW]:

5,5

24. Puissance de la zone 2 [kW]:

3,5

25. Puissance de la zone 3 [kW]:

3,5

26. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:

6

27. Accès au service:

De l'avant en retirant le panneau avant

28. Thermocouple de sécurité:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Fourneau coup de feu combinée avec four électrique statique GN 1/1 - 5x brûleur

Modèle	Code SAP	00007190
TPF4-610GEM	Groupe d'articles	Fourneaux

29. Thermostat de sécurité:

Oui

30. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:

36

31. Pieds réglables:

Oui

32. Nombre de feux/foyers:

5

33. Type de zones de cuisson au gaz:

Coup de feu+ Brûleurs en laiton

34. Type de four:

Électrique, statique avec grill

35. Taille du four:

640 x 420 x 350

**36. Type de partie interne de l'appareil 1
(exemple: le four):**

Électrique

**37. Type de partie interne de l'appareil 2
(exemple: le four):**

Statique avec un grill

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

640

39. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

420

40. Hauteur de la pièce interne [mm]:

350

41. Température maximale de la chambre intérieur [° C]:

300

42. Température minimale de la chambre intérieur [° C]:

50

43. Épaisseur de la plaque de fonte [mm]:

15

44. Dimensions de la plaque de fonte [mm x mm]:

15

45. Matériau de la plaque de fonte:

Chrome-molybdène

46. Allumage de la plaque de fonte:

Piezo

47. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

48. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75