



Fourneau combiné avec four électrique statique 2x GN 2/1 - 8x brûleur		
Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux



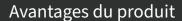
- Type d'appareil: Appareil combiné
- Puissance de la zone 1 [kW]: 1
- Puissance de la zone 2 [kW]: 1
- Puissance de la zone 3 [kW]: 7
- Puissance de la zone 4 [kW]: 7
- Puissance de la zone 5 [kW]: 7
- Puissance de la zone 6 [kW]: 7
- Allumage: Flamme éternelle
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
- Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
- Indice de protection d'enveloppe: IPX5
- Matériel: AISI 304

Code SAP	00000325	Puissance de la zone 3 [kW]	7
Largeur nette [mm]	1600	Puissance de la zone 4 [kW]	7
Profondeur nette [mm]	900	Puissance de la zone 5 [kW]	7
Hauteur nette [mm]	900	Puissance de la zone 6 [kW]	7
Poids net [kg]	286.00	Puissance de la zone 7 [kW]	4
Puissance électrique [kW]	13.400	Puissance de la zone 8 [kW]	4
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)	Électrique
Puissance gaz [kW]	56.000	Type de partie interne de l'appa- reil 2 (exemple: le four)	Statique
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	680
Nombre de zones	8	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	730
Puissance de la zone 1 [kW]	1	Hauteur de la pièce interne [mm]	340
Puissance de la zone 2 [kW]	1		



Dessin technique

Fourneau combiné avec four électrique statique 2x GN 2/1 - 8x brûleur		
Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux





Fourneau combiné avec four électrique statique 2x GN 2/1 - 8x brûleur		
Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux

11

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

- 4

3

Grand four à quatre positions pour les grilles de cuisson statiques

Cuisson statique 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

4

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

5

Construction entièrement en acier 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

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

Piezo allumage électrique

Allumage immédiat de la flamme Pas de fuite de gaz inutile Longue durée de vie

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





Fourneau combiné avec four éle	ectrique statique 2x GN 2	2/1 - 8x brûleur
Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux
1. Code SAP: 00000325		15. Allumage: Flamme éternelle
2. Largeur nette [mm]: 1600		16. Type de connection gaz: Gaz naturel, propane butane
3. Profondeur nette [mm]: 900		17. Indice de protection d'enveloppe:
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
5. Poids net [kg]: 286.00		19. Matériel: AISI 304
6. Largeur brute [mm]: 1670		20. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
7. Profondeur brute [mm]: 1050		21. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
8. Hauteur brute [mm]: 1120		22. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
9. Poids brut [kg]: 312.00		23. Nombre de zones:
10. Type d'appareil: Appareil combiné		24. Puissance de la zone 1 [kW]:
11. Type de construction de l'app Avec soubassement	pareil:	25. Puissance de la zone 2 [kW]:
12. Puissance électrique [kW]: 13.400		26. Puissance de la zone 3 [kW]:
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Puissance de la zone 4 [kW]:
14. Puissance gaz [kW]:		28. Puissance de la zone 5 [kW]:

56.000





Fourneau combiné avec four élec	trique statique 2x GN 2/:	1 - 8x brûleur
Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux
29. Puissance de la zone 6 [kW]:		42. Type de brûleur: Laiton, détachable
30. Puissance de la zone 7 [kW]:		43. Type de four: Électrique, statique
31. Puissance de la zone 8 [kW]:		44. Taille du four: GN 2/1
32. Température maximale de l'appareil [° C]: 300		45. Matériau du four: Acier inoxydable
33. Température minimale de l'appareil [° C]: 50		46. Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
34. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:		47. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
35. Matériau de la grille: Fonte		48. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 680
36. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant et les conteneurs de déchets de liquide		49. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 730
37. Thermocouple de sécurité: Oui		50. Hauteur de la pièce interne [mm]: 340
38. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C:		51. Joint: Oui
39. Pieds réglables: Oui		52. Température maximale de la chambre intérieur [° C]: 300
40. Nombre de feux/foyers:		53. Température minimale de la chambre intérieur [° C]:
41. Type de zones de cuisson au gaz: Classiques		54. Raccordement à un robinet à boule: 1/2



Paramètres techniques

Fourneau combiné avec four électrique statique 2x GN 2/1 - 8x brûleur		
Modèle	Code SAP	00000325
CF8-916GE	Groupe d'articles	Fourneaux

55. Section des conducteurs CU [mm²]:

4