Fiche technique

Caractéristiques du produit

Fourneau électrique avec four statique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014792
SPLT 7120/21 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
- Puissance de la zone 5 [kW]: 2,5
- Puissance de la zone 6 [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): Statique
- Indice de protection d'enveloppe: IP24
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement

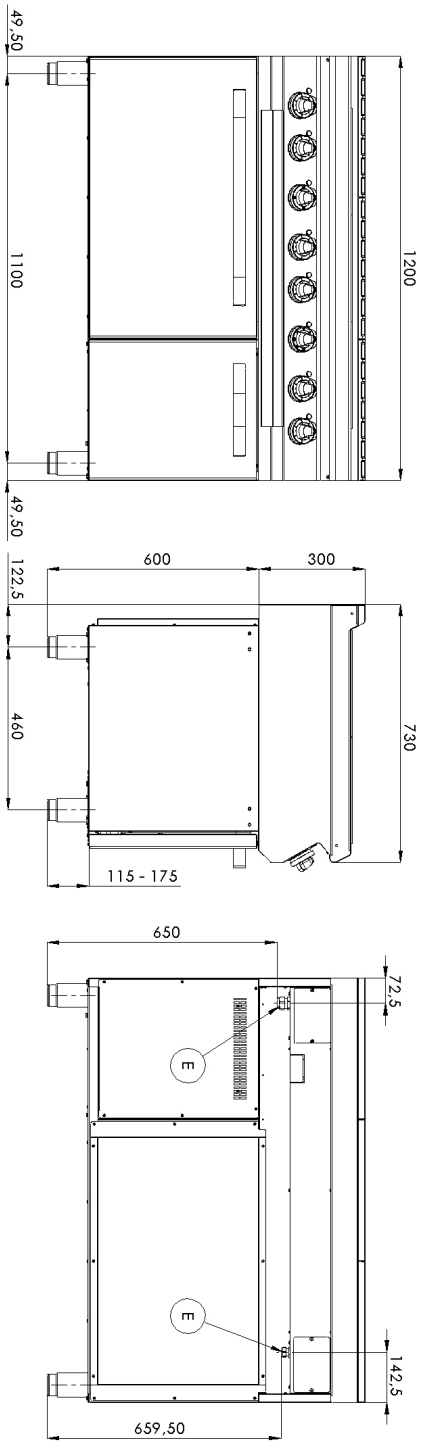
Code SAP	00014792	**Puissance de la zone 1 [kW]**	2,5
Largeur nette [mm]	1200	**Puissance de la zone 2 [kW]**	2,5
Profondeur nette [mm]	730	**Puissance de la zone 3 [kW]**	2,5
Hauteur nette [mm]	900	**Puissance de la zone 4 [kW]**	2,5
Poids net [kg]	182.00	**Puissance de la zone 5 [kW]**	2,5
Puissance électrique [kW]	21.300	**Puissance de la zone 6 [kW]**	2,5
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	**Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)**	Électrique
Nombre de zones	6	**Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)**	Statique

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Fourneau électrique avec four statique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014792
SPLT 7120/21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Fourneau électrique avec four statique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014792
SPLT 7120/21 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

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

Grand four électrique à quatre positions pour grilles 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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four statique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014792
SPLT 7120/21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00014792
2. **Largeur nette [mm]:**
   1200
3. **Profondeur nette [mm]:**
   730
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   182.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1260
7. **Profondeur brute [mm]:**
   820
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1080
9. **Poids brut [kg]:**
   198.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    21.300
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IP24
15. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure et revêtement
17. **Indicateurs:**
    Voyants de marche
18. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
19. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
20. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
21. **Nombre de zones:**
    6
22. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    2,5
23. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    2,5
24. **Puissance de la zone 3 [kW]:**
    2,5
25. **Puissance de la zone 4 [kW]:**
    2,5
26. **Puissance de la zone 5 [kW]:**
    2,5
27. **Puissance de la zone 6 [kW]:**
    2,5
28. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    400

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Fourneau électrique avec four statique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00014792
SPLT 7120/21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

29. Température minimale de l'appareil [° C]:
50

30. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:
6

31. Accès au service:
De l'avant en retirant le panneau avant

32. Pieds réglables:
Oui

33. Nombre de feux/foyers:
6

34. Type de zones de cuisson électriques:
Carré

35. Type de four:
Électrique, statique

36. Puissance du four électrique [kW]:
6.30

37. Taille du four:
GN 2/1

38. Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four):
Électrique

39. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four):
Statique

40. Joint:
Oui

41. Température maximale de la chambre intérieur [° C]:
300

42. Température minimale de la chambre intérieur [° C]:
50

43. Section des conducteurs CU [mm²]:
10

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062