



Fourneau électrique avec four statique		
Modèle	Code SAP	00014792
SPLT 7120/21 E	Groupe d'articles	Fourneaux



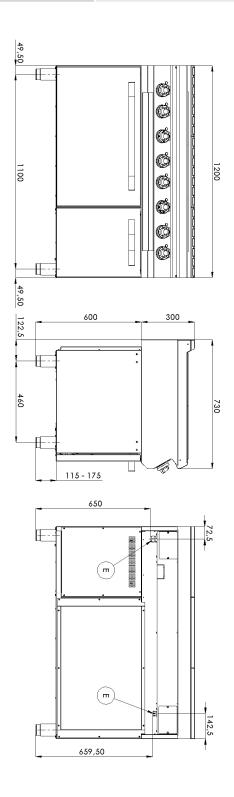
- Type d'appareil: Appareil électrique
- Puissance de la zone 1 [kW]: 2,5
- Puissance de la zone 2 [kW]: 2,5
- Puissance de la zone 3 [kW]: 2,5
- Puissance de la zone 4 [kW]: 2,5
- Puissance de la zone 5 [kW]: 2,5
- Puissance de la zone 6 [kW]: 2,5
- Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le 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]	300.00	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'appa- reil 1 (exemple: le four)	Électrique
Nombre de zones	6	Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)	Statique





Fourneau électrique avec four statique		
Modèle	Code SAP	00014792
SPLT 7120/21 E	Groupe d'articles	Fourneaux







Fourneau électrique avec four statique		
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





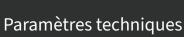
Fourneau électrique avec four sta	tique	
Modèle	Code SAP	00014792
SPLT 7120/21 E	Groupe d'articles	Fourneaux
1. Code SAP: 00014792		15. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]: 1200		16. Matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement
3. Profondeur nette [mm]: 730		17. Indicateurs: Voyants de marche
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
5. Poids net [kg]: 300.00		19. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
6. Largeur brute [mm]: 1260		20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 1.50
7. Profondeur brute [mm]: 820		21. Nombre de zones:
8. Hauteur brute [mm]: 1080		22. Puissance de la zone 1 [kW]: 2,5
9. Poids brut [kg]: 317.00		23. Puissance de la zone 2 [kW]:
10. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Puissance de la zone 3 [kW]:
L1. Type de construction de l'appareil: Stationnaire		25. Puissance de la zone 4 [kW]: 2,5
12. Puissance électrique [kW]: 21.300		26. Puissance de la zone 5 [kW]: 2,5
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Puissance de la zone 6 [kW]: 2,5
		00 T

IP24

14. Indice de protection d'enveloppe:

400

28. Température maximale de l'appareil [° C]:



36. Puissance du four électrique [kW]:



Fourneau électrique avec four statique		
Modèle	Code SAP	00014792
SPLT 7120/21 E	Groupe d'articles	Fourneaux
29. Température minimale de l'appareil [° C]: 50		37. Taille du four: GN 2/1
30. Nombre de niveaux de contrôle de puissance: 6		38. Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four): Électrique
31. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant		39. Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four): Statique
32. Pieds réglables: Oui		40. Joint: Oui
33. Nombre de feux/foyers:		41. Température maximale de la chambre intérieur [° C]: 300
34. Type de zones de cuisson électriques: Carré		42. Température minimale de la chambre intérieur [° C]: 50
35. Type de four: Électrique, statique		43. Section des conducteurs CU [mm²]:

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

6.30