Fiche technique

Caractéristiques du produit

Cuisinière électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00110121
SPT 70/80 21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

- Type d'appareil: Appareil électrique
- Puissance de la zone 1 [kW]: 2,6
- Puissance de la zone 2 [kW]: 2,6
- Puissance de la zone 3 [kW]: 2,6
- Puissance de la zone 4 [kW]: 2,6
- 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: IPX4
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

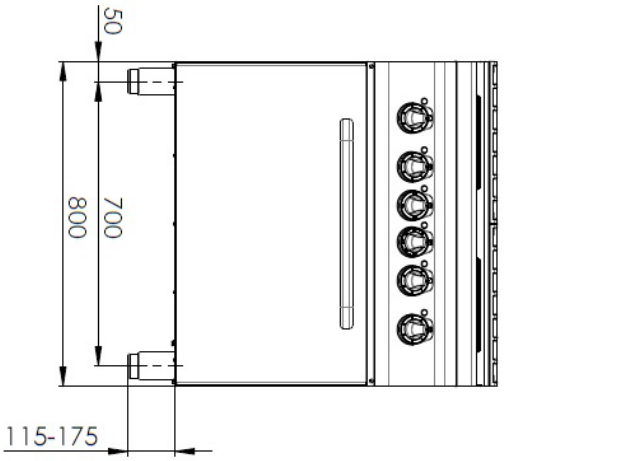
Code SAP	00110121	**Puissance de la zone 2 [kW]**	2,6
Largeur nette [mm]	800	**Puissance de la zone 3 [kW]**	2,6
Profondeur nette [mm]	700	**Puissance de la zone 4 [kW]**	2,6
Hauteur nette [mm]	900	**Type de partie interne de l'appareil 1 (exemple: le four)**	Électrique
Poids net [kg]	89.00	**Type de partie interne de l'appareil 2 (exemple: le four)**	Statique
Puissance électrique [kW]	16.700	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	682
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	558
Nombre de zones	4	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	348
Puissance de la zone 1 [kW]	2,6	**Diamètre de l'appareil [mm]**	220

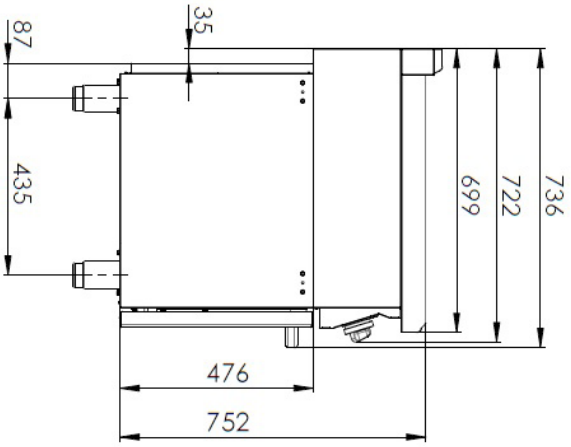
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

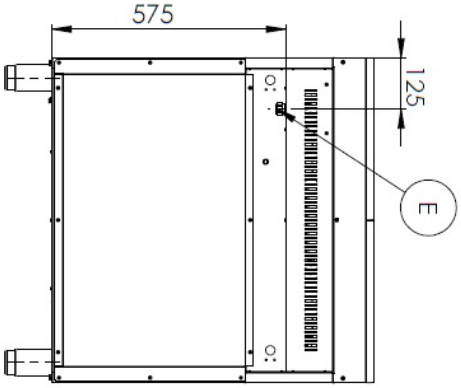
Fiche technique

Dessin technique

Cuisinière électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00110121
SPT 70/80 21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux







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

Fiche technique

Avantages du produit

Cuisinière électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00110121
SPT 70/80 21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1

Plaques rondes

Chauffe rapide
Cuisson efficace sur une surface ronde avec une adhérence facile aux ustensiles de cuisine

- 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

- Les plaques ne surchauffent pas et ne se fissurent pas.

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 10 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

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Cuisinière électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00110121
SPT 70/80 21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

1. **Code SAP:**
   00110121
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   700
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   89.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   840
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   975
9. **Poids brut [kg]:**
   102.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    16.700
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Couleur de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
17. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
18. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
19. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.20
20. **Nombre de zones:**
    4
21. **Puissance de la zone 1 [kW]:**
    2,6
22. **Puissance de la zone 2 [kW]:**
    2,6
23. **Puissance de la zone 3 [kW]:**
    2,6
24. **Puissance de la zone 4 [kW]:**
    2,6
25. **Nombre de niveaux de contrôle de puissance:**
    6
26. **Pieds réglables:**
    Oui
27. **Nombre de feux/foyers:**
    4
28. **Diamètre de l'appareil [mm]:**
    220

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Cuisinière électrique avec four électrique statique GN 2/1 - 4x feu 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00110121
SPT 70/80 21 E	**Groupe d'articles**	Fourneaux

29. Type de zones de cuisson électriques:
Ovale

30. Type de four:
Électrique, statique

31. Puissance du four électrique [kW]:
6.30

32. Taille du four:
GN 2/1

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

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

35. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
682

36. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
558

37. Hauteur de la pièce interne [mm]:
348

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

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

40. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:
4

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