

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



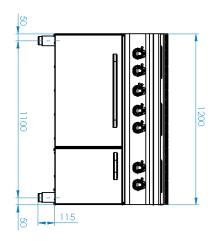
- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 2,6
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): Heißluft
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

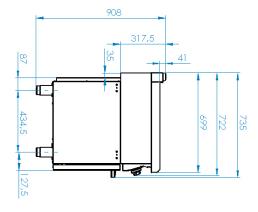
SAP -Code	00110113	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	2,6
Netzbreite [MM]	1200	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	2,6
Nettentiefe [MM]	700	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	2,6
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 7 [KW]	2,6
Nettogewicht / kg]	111.00	Stromverbrauch der Zone 8 [KW]	2,6
Power Electric [KW]	18.600	Art des internen Teils des Geräts 1 (z.B. Ofen)	elektrisch
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	Heißluft
Anzahl der Zonen	6	Breite des internen Teils [MM]	548
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	2,6	Tiefe des internen Teils [MM]	360
Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	2,6	Höhe des inneren Teils [MM]	338
Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	2,6	Durchmesser der Geräte [MM]	220

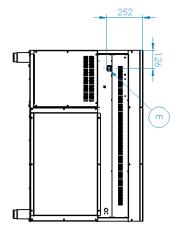


Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde









Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

Runden Teller

Schnelles Aufheizen Effektives Kochen auf einer runden Oberfläche mit einfacher Haftung an Gerichte

- Sparen Sie Zeit bei der Zubereitung von Mahlzeiten
- Dank eines großen Tellenteils leicht zu bedienen
- Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds
 - Längere Lebensdauer der Kochfelder
- Es gibt keine Überhitzung der Teller und knackt nicht
- Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4
 Wartung -frei

Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts
- Nationärin

langes Leben Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- höhere Korrosionsresistenz
- Hygienische Präparate der oberen Platte

Abwesenheit von scharfen Ecken und Kanten (potenzielle Orte, an denen Schmutz haftbart werden kann) glatte Übergänge

- Einfache schnelle Reinigung
- Heißer Air -Ofen

Heiß -Luft Backen hohe Kapazität und Variabilität Nationärin

- Geeignet für Fleisch, Fisch, gebackene Nudeln, weißes Fleisch, süßes Gebäck
- langes Leben
- Einfache Reinigung

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

2025-10-15

3



technische Parameter

Herd elektrisch mit Heißluft	:-Backofen GN 1/1 - 6x Kochi	reld 400 V
Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
1. SAP -Code: 00110113		15. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
2. Netzbreite [MM]: 1200		16. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.20
3. Nettentiefe [MM]: 700		17. Anzahl der Zonen:
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2,6
5. Nettogewicht / kg]: 111.00		19. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,6
6. Bruttobreite [MM]: 1240		20. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,6
7. Grobtiefe [MM]:		21. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,6
8. Bruttohöhe [MM]: 975		22. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 2,6
9. Bruttogewicht [kg]: 128.00		23. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 2,6
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Stromverbrauch der Zone 7 [KW]: 2,6
11. Konstruktionstyp des Geräts: mit Unterbau		25. Stromverbrauch der Zone 8 [KW]: 2,6
12. Power Electric [KW]: 18.600		26. Anzahl der Stromkontrollstadien:
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 360
400 V / 3N - 50 HZ 14. Material:		28. Verstellbare Füße:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

Ja



technische Parameter

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Anzahl der Brenner/heißen Teller: 6		35. Breite des internen Teils [MM]: 548
30. Durchmesser der Geräte [MM]: 220		36. Tiefe des internen Teils [MM]: 360
31. Art der elektrischen Kochzonen: rund		37. Höhe des inneren Teils [MM]: 338
32. Ofengröße: GN 1/1		38. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]: 300
33. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch		39. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:
34. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): Heißluft		40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

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