

Produktmerkmale

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002055
SPT 90/5 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



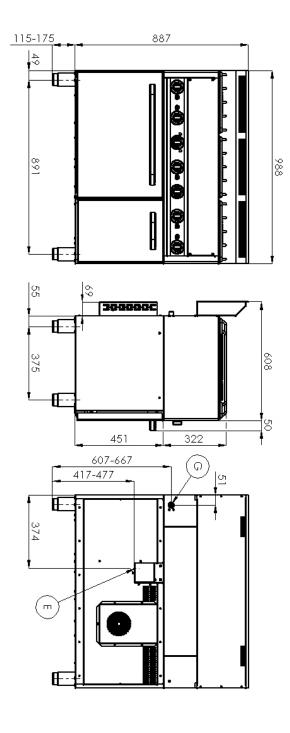
- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 3,6
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 3,6
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 3,6
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 3
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 3
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): Heißluft
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00002055	Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	3,6
Netzbreite [MM]	988	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	3,6
Nettentiefe [MM]	609	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	3,6
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	3
Nettogewicht / kg]	65.00	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	3
Power Electric [KW]	3.130	Art des internen Teils des Geräts 1 (z.B. Ofen)	elektrisch
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	Heißluft
Stromgas [KW]	16.800	Breite des internen Teils [MM]	548
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Tiefe des internen Teils [MM]	360
Anzahl der Zonen	5	Höhe des inneren Teils [MM]	338



Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002055
SPT 90/5 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde





Produkt Vorteile

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002055
SPT 90/5 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1

Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung

2

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

3

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- größere Arbeitssicherheit für das Personal

4

Nationärin

langes Leben

Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung und Wartung von Geräten

5

Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter Es gibt keine unnötige Gasleckage lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service



technische Parameter

Herd kombiniert mit Heiß	sluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brer	nner
Modell	SAP -Code	00002055
SPT 90/5 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
1. SAP -Code: 00002055		15. Art des Gas: Erdgas, Propan Butan
2. Netzbreite [MM]: 988		16. Schutz der Kontrollen: IPX4
3. Nettentiefe [MM]: 609		17. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
4. Nettohöhe [MM]:		18. Indikatoren: Betrieb und Heizen der Backröhre
5. Nettogewicht / kg]: 65.00		19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
6. Bruttobreite [MM]: 705		20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 0.80
7. Grobtiefe [MM]: 1055		21. Anzahl der Zonen: 5
8. Bruttohöhe [MM]:		22. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 3,6
9. Bruttogewicht [kg]: 79.00		23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 3,6
10. Gerätetyp: Kombiniertes Gerät		24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 3,6
11. Konstruktionstyp des Go mit Unterbau	eräts:	25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:
12. Power Electric [KW]: 3.130		26. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:
13. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz		27. Anzahl der Stromkontrollstadien:
14. Stromgas [KW]:		28. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

16.800



technische Parameter

35. Breite des internen Teils [MM]:

548

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002055
SPT 90/5 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Verstellbare Füße: Ja		36. Tiefe des internen Teils [MM]: 360
30. Anzahl der Brenner/heißen Teller:		37. Höhe des inneren Teils [MM]: 338
31. Art der Gaskochzonen: Hochleistung		38. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]: 300
32. Ofentyp: elektrisch mit Heißluft		39. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]: 50
33. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch		40. Anschluss an ein Kugelventil: 1/2
34. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): Heißluft		41. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,75

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