

Produktmerkmale

| Herd elektrisch mit 6 Glühplatten mit Backofen GN 2/1 | | |
|---|-----------------------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00014654 |
| SPLT 70/120-21 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Herde |



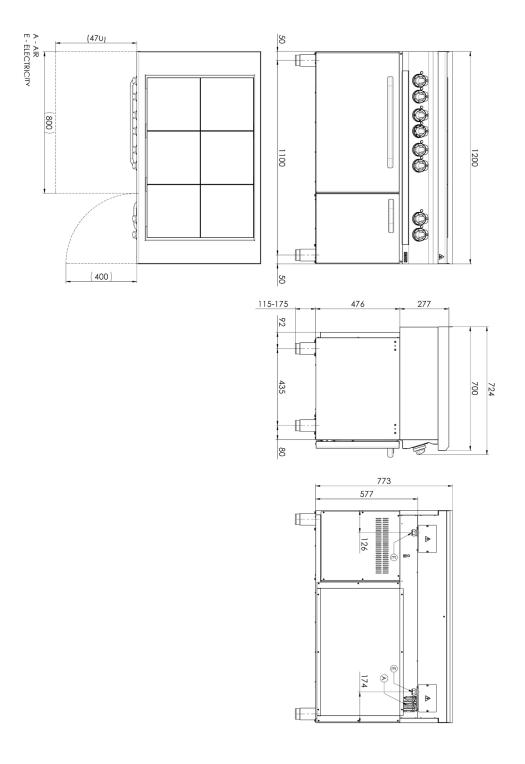
- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Schutz der Kontrollen: IP24
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

| SAP -Code | 00014654 | Nettogewicht / kg] | 172.50 |
|------------------|----------|--|--------------------|
| Netzbreite [MM] | 1200 | Power Electric [KW] | 21.300 |
| Nettentiefe [MM] | 700 | Wird geladen | 400 V / 3N - 50 Hz |
| Nettohöhe [MM] | 910 | Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen) | statisch |



Technische Zeichnung

| Herd elektrisch mit 6 Glühplatten mit Backofen GN 2/1 | | |
|---|-----------------------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00014654 |
| SPLT 70/120-21 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Herde |





Produkt Vorteile

| Herd elektrisch mit 6 Glühplatten mit Backofen GN 2/1 | | |
|---|-----------------------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00014654 |
| SPLT 70/120-21 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Herde |

1 |

Quadrat

Schnelles Aufheizen

Effektives Kochen auf einer großen quadratischen Fläche

- Sparen Sie Zeit bei der Zubereitung von Mahlzeiten
- Dank eines großen Tellenteils leicht zu bedienen

2

Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

3

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

4

Nationärin

langes Leben

Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- höhere Korrosionsresistenz

5

Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung

6

Velká El. Ofen mit vier Positionen für Gitter mit statischer Backen

statisches Backen hohe Kapazität und Variabilität Nationärin

- Geeignet für Hefesgerichte und Desserts
- langes Leben
- Einfache Reinigung



technische Parameter

| Modell | SAP -Code | 00014654 |
|--|-----------------------------------|---|
| modell | | 00014054 |
| SPLT 70/120-21 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Herde |
| L. SAP -Code: 00014654 | | 15. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl |
| 2. Netzbreite [MM]: 1200 | | 16. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung |
| 3. Nettentiefe [MM]: 700 | | 17. Indikatoren: Betriebsanzeige |
| 4. Nettohöhe [MM]: 910 | | 18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung |
| 5. Nettogewicht / kg]: 172.50 | | 19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304 |
| 6. Bruttobreite [MM]: 1240 | | 20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50 |
| 7. Grobtiefe [MM]: 800 | | 21. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300 |
| 8. Bruttohöhe [MM]: 975 | | 22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 189.10 | | 23. Anzahl der Stromkontrollstadien: |
| 0. Gerätetyp: Elektrisches Gerät | | 24. Service - Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels |
| 1. Konstruktionstyp des Gerä stationär | ts: | 25. Verstellbare Füße: Ja |
| 2. Power Electric [KW]: 21.300 | | 26. Anzahl der Brenner/heißen Teller: |
| L3. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz | | 27. Art der Gaskochzonen: Grillplatte |
| | | |

IP24

14. Schutz der Kontrollen:

28. Art der elektrischen Kochzonen:

quadratisch



technische Parameter

statisch

| Herd elektrisch mit 6 Glühplatten mit Backofen GN 2/1 | | |
|---|-----------------------------------|---|
| Modell | SAP -Code | 00014654 |
| SPLT 70/120-21 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Herde |
| 29. Ofentyp: elektrisch, statisch | | 33. Dichtung: Ja |
| 30. Ofs Power Electric [KW]: 6.30 | | 34. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]: |
| 31. Ofengröße: GN 2/1 | | 35. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]: 50 |
| 32. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): | | 36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: |

10

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