

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00002054
SPT 90/5 ELS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 2
- 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	00002054	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	2
Netzbreite [MM]	988	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	2
Nettentiefe [MM]	609	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	2
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	2
Nettogewicht / kg]	79.00	Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)	elektrisch
Power Electric [KW]	13.130	Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)	Heißluft
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Breite des internen Teils [MM]	548
Anzahl der Zonen	5	Tiefe des internen Teils [MM]	360
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	2	Höhe des inneren Teils [MM]	338

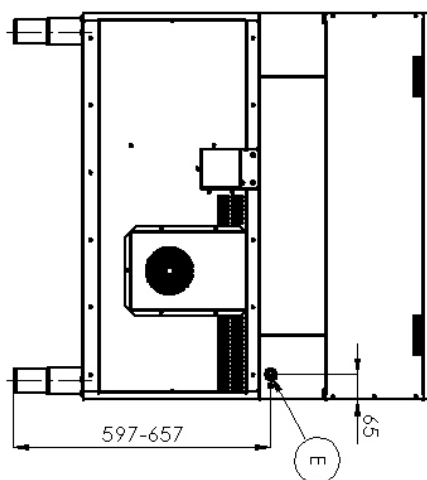
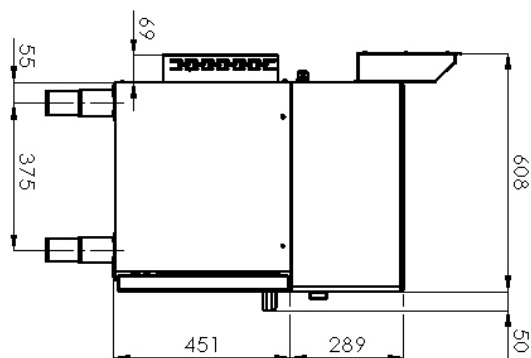
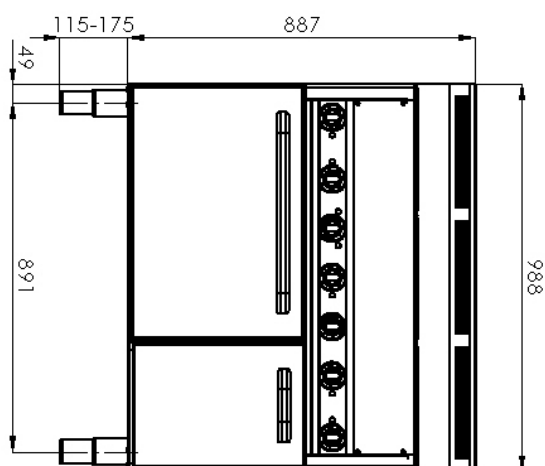
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00002054
SPT 90/5 ELS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00002054
SPT 90/5 ELS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1

Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

- Es gibt keine Überhitzung der Teller und knackt nicht

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei

Wasserbeständigkeit

lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- größere Arbeitssicherheit für das Personal

3

Nationärin

lange Lebensdauer

Edelstahlwiderstand von AISI 304

Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung und Wartung von Geräten

4

Hygienische Präparate der oberen Platte

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

glatte Übergänge

- Einfache schnelle Reinigung

5

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00002054
SPT 90/5 ELS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1. SAP -Code:

00002054

2. Netzbreite [MM]:

988

3. Nettentiefe [MM]:

609

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

79.00

6. Bruttobreite [MM]:

705

7. Grobtiefe [MM]:

1055

8. Bruttohöhe [MM]:

1120

9. Bruttogewicht [kg]:

83.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

13.130

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

16. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

17. Indikatoren:

Betrieb der Kochfelder, Betrieb und Heizen der Backröhre

18. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

19. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

21. Oberflächenfinish:

polierter Edelstahl

22. Geräteheiztyp:

Heißluft

23. Anzahl der Zonen:

5

24. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

2

25. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

2

26. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

2

27. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

2

28. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:

2

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00002054
SPT 90/5 ELS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

29. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

400

30. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

31. Anzahl der Stromkontrollstadien:

6

32. Service -Zugänglichkeit:

von durch Abnehmen des Frontpaneels

33. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermozelle des Ofens

34. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

35. Verstellbare Füße:

Ja

36. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

4

37. Art der elektrischen Kochzonen:

rund

38. Ofentyp:

elektrisch mit Heißluft

39. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen):

elektrisch

40. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen):

Heißluft

41. Breite des internen Teils [MM]:

548

42. Tiefe des internen Teils [MM]:

360

43. Höhe des inneren Teils [MM]:

338

44. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:

300

45. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

50

46. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4