

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Herd elektrisch mit 4 Glühplatten mit Backofen GN 2/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014656
SPLT 70/80-21 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	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

<b>SAP -Code</b>	00014656	<b>Nettogewicht / kg]</b>	126.30
<b>Netzbreite [MM]</b>	800	<b>Power Electric [KW]</b>	16.300
<b>Nettentiefe [MM]</b>	700	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Nettohöhe [MM]</b>	910	<b>Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)</b>	statisch

# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

**Herd elektrisch mit 4 Glühplatten mit Backofen GN 2/1**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014656
SPLT 70/80-21 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

### Herd elektrisch mit 4 Glühplatten mit Backofen GN 2/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014656
<b>SPLT 70/80-21 E</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	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 haftbar 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

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Herd elektrisch mit 4 Glühplatten mit Backofen GN 2/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014656
<b>SPLT 70/80-21 E</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

### 1. SAP -Code:

00014656

### 2. Netzbreite [MM]:

800

### 3. Nettentiefe [MM]:

700

### 4. Nettohöhe [MM]:

910

### 5. Nettogewicht / kg:

126.30

### 6. Bruttobreite [MM]:

840

### 7. Grobtiefe [MM]:

800

### 8. Bruttohöhe [MM]:

975

### 9. Bruttogewicht [kg]:

138.90

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Konstruktionstyp des Geräts:

stationär

### 12. Power Electric [KW]:

16.300

### 13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

### 14. Schutz der Kontrollen:

IP24

### 15. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

### 16. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

### 17. Indikatoren:

Betriebsanzeige

### 18. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

### 19. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

### 20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.50

### 21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

### 22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

### 23. Anzahl der Stromkontrollstadien:

6

### 24. Service -Zugänglichkeit:

von durch Abnehmen des Frontpaneels

### 25. Verstellbare Füße:

Ja

### 26. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

4

### 27. Art der Gaskochzonen:

Grillplatte

### 28. Art der elektrischen Kochzonen:

quadratisch

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Herd elektrisch mit 4 Glühplatten mit Backofen GN 2/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014656
SPLT 70/80-21 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

### 29. Ofentyp:

elektrisch, statisch

### 33. Dichtung:

Ja

### 30. Ofs Power Electric [KW]:

6.30

### 34. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:

300

### 31. Ofengröße:

GN 2/1

### 35. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

50

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

statisch

### 36. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

5