

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00110119
SPT 70/80 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 4,5
- Zündung: Dauerflamme
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00110119	Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	7,5
Netzbreite [MM]	800	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	7,5
Nettentiefe [MM]	700	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	7,5
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	4,5
Nettogewicht / kg]	98.00	Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)	elektrisch
Power Electric [KW]	6.300	Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)	statisch
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Breite des internen Teils [MM]	682
Stromgas [KW]	27.000	Tiefe des internen Teils [MM]	558
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Höhe des inneren Teils [MM]	348
Anzahl der Zonen	4	Durchmesser der Geräte [MM]	100

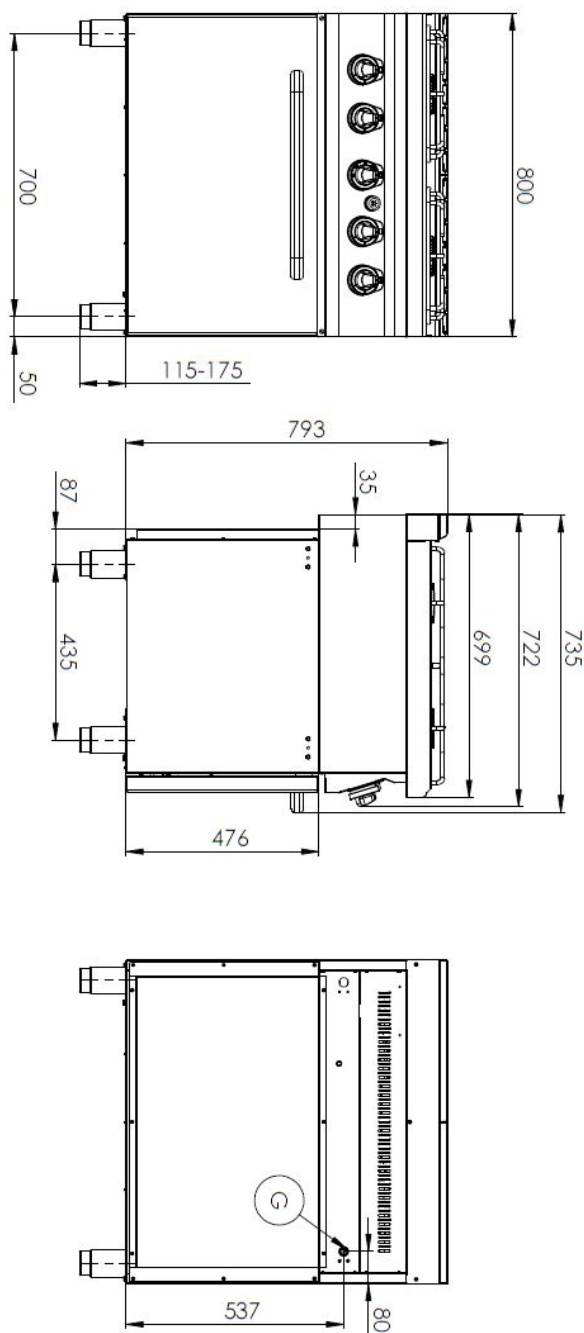
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00110119
SPT 70/80 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00110119
SPT 70/80 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1

Das massive Design des Brenners

- hohe Leistung und Effizienz
- Messingbrenner abnehmbar
- ewige Flamme
- lange Lebensdauer
- zerlegbar
 - Energieeinsparung (perfekte Verbrennung)
 - Sparen Sie Zeit, um Mahlzeiten zuzubereiten
 - Einfache Wartung / Reinigung

2

Hygienische Präparate der oberen Platte

- Abwesenheit von scharfen Ecken und Kanten (potenzielle Orte, an denen Schmutz haftbar werden kann)
- glatte Übergänge
 - Einfache schnelle Reinigung

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

Sicherheitselement - Thermoelement

- Sicherer Service für Mitarbeiter
- Es gibt keine Überhitzung und Schäden am Mel
- langes Leben
 - Einsparungen bei Serviceinterventionen
 - Einfacher und schneller Service

6

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

- Backen
- hohe Kapazität und Variabilität
- Nationärin
 - Geeignet für Hefesgerichte und Desserts
 - langes Leben
 - Einfache Reinigung

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00110119
SPT 70/80 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1. SAP -Code:

00110119

2. Netzbreite [MM]:

800

3. Nettentiefe [MM]:

700

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

98.00

6. Bruttobreite [MM]:

840

7. Grobtiefe [MM]:

800

8. Bruttohöhe [MM]:

975

9. Bruttogewicht [kg]:

111.00

10. Gerätetyp:

Kombiniertes Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

6.300

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Stromgas [KW]:

27.000

15. Zündung:

Dauerflamme

16. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

17. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

18. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.20

20. Anzahl der Zonen:

4

21. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

7,5

22. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

7,5

23. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

7,5

24. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

4,5

25. Anzahl der Stromkontrollstadien:

6

26. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

27. Verstellbare Füße:

Ja

28. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

4

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00110119
SPT 70/80 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

29. Durchmesser der Geräte [MM]:

100

30. Art der Gaskochzonen:

Messingbrenner

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

elektrisch

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

statisch

33. Breite des internen Teils [MM]:

682

34. Tiefe des internen Teils [MM]:

558

35. Höhe des inneren Teils [MM]:

348

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

300

37. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

50

38. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

39. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1