

Produktmerkmale

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002056
SPT 90/5 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



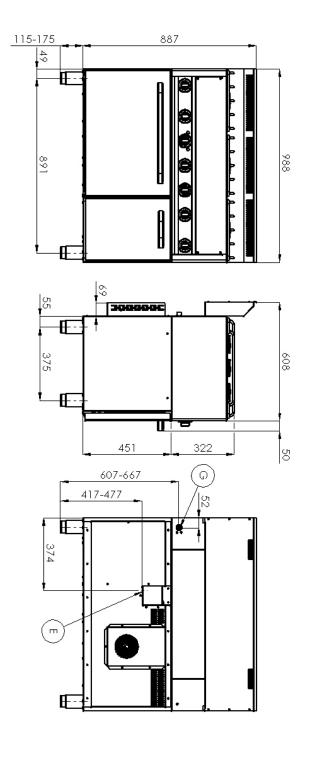
- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 4,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 4,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 4,5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 4,5
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 4,5
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen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

SAP -Code	00002056	Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	4,5
Netzbreite [MM]	988	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	4,5
Nettentiefe [MM]	609	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	4,5
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	4,5
Nettogewicht / kg]	85.00	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	4,5
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]	22.500	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	00002056
SPT 90/5 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde





Produkt Vorteile

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002056
SPT 90/5 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

11

### Zentrierte Hochleistungsbrenner

hohe Leistung und Effizienz Messing entfernbare Brenner 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 haftbart werden kann) glatte Übergänge

- Einfache schnelle Reinigung

3

#### 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

4

#### **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

5

#### Nationrese

Das Material setzt nicht ab Verschleißfestigkeit langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

6

#### Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter Es gibt keine unnötige Gasleckage lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

Abnehmbare Badewanne unter den Brennern
Die zerlegte Topplatte auch ohne Werkzeuge

- einfacher zu reinigen
- Möglichkeit zum Waschen in der Spülmaschine
- Einfacherer Service

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



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00002056
SPT 90/5 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
<b>1. SAP -Code:</b> 00002056		<b>15. Art des Gas:</b> Erdgas, Propan Butan
2. Netzbreite [MM]: 988		<b>16. Schutz der Kontrollen:</b> IPX4
3. Nettentiefe [MM]: 609		<b>17. Material:</b> AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 900		<b>18. Indikatoren:</b> Betrieb und Heizen der Backröhre
5. Nettogewicht / kg]: 85.00		<b>19. Arbeitsplatzmaterial:</b> AISI 304
6. Bruttobreite [MM]: 705		<b>20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:</b> 0.80
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 1055		21. Anzahl der Zonen:
8. Bruttohöhe [MM]: 1120		<b>22. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:</b> 4,5
9. Bruttogewicht [kg]: 95.00		<b>23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:</b> 4,5
<b>10. Gerätetyp:</b> Kombiniertes Gerät		<b>24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:</b> 4,5
11. Konstruktionstyp des Go mit Unterbau	eräts:	<b>25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:</b> 4,5
12. Power Electric [KW]: 3.130		<b>26. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:</b> 4,5
<b>13. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		<b>27. Anzahl der Stromkontrollstadien:</b>
14. Stromgas [KW]:		28. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

22.500



technische Parameter

35. Breite des internen Teils [MM]:

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002056
SPT 90/5 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
<b>29. Verstellbare Füße:</b> Ja		<b>36. Tiefe des internen Teils [MM]:</b> 360
<b>30. Anzahl der Brenner/heißen Teller:</b> 5		<b>37. Höhe des inneren Teils [MM]:</b> 338
31. Art der Gaskochzonen:  Messingbrenner		<b>38.</b> Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]: 300
<b>32. Ofentyp:</b> elektrisch mit Heißluft		<b>39. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:</b> 50
<b>33. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen):</b> elektrisch		<b>40. Anschluss an ein Kugelventil:</b> 1/2
<b>34. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen):</b> Heißluft		<b>41. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:</b> 0,75

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