

Produktmerkmale

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner ECO		
Modell	SAP -Code	00110109
SPBT 70/120 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



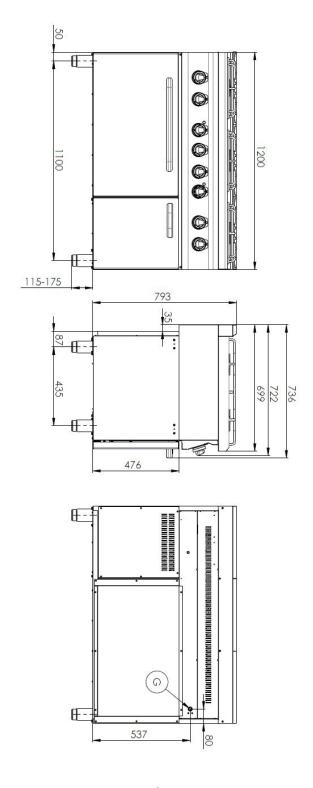
- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 6
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 6
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 6
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 6
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 3,5
- Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 3,5
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00110109	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	6
Netzbreite [MM]	1200	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	6
Nettentiefe [MM]	700	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	6
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	3,5
Nettogewicht / kg]	115.00	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	3,5
Power Electric [KW]	6.300	Art des internen Teils des Geräts 1 (z.B. Ofen)	elektrisch
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	statisch
Stromgas [KW]	31.000	Breite des internen Teils [MM]	682
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Tiefe des internen Teils [MM]	558
Anzahl der Zonen	6	Höhe des inneren Teils [MM]	348
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	6	Durchmesser der Geräte [MM]	100



Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner ECO		
Modell	SAP -Code	00110109
SPBT 70/120 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde





Produkt Vorteile

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner ECO		
Modell	SAP -Code	00110109
SPBT 70/120 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1

Das massive Design des Brenners

hohe Leistung und Effizienz abnehmbare Gusseisenbrenner lange Lebensdauer

- 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

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 schnellerer 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



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00110109
SPBT 70/120 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
1. SAP -Code: 00110109		15. Art des Gas: Erdgas, Propan Butan
2. Netzbreite [MM]: 1200		16. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
3. Nettentiefe [MM]: 700		17. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.20
5. Nettogewicht / kg]: 115.00		19. Anzahl der Zonen:
6. Bruttobreite [MM]: 1240		20. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:
7. Grobtiefe [MM]: 800		21. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:
8. Bruttohöhe [MM]: 975		22. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:
9. Bruttogewicht [kg]: 132.00		23. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:
10. Gerätetyp: Kombiniertes Gerät		24. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 3,5
11. Konstruktionstyp des Gerät mit Unterbau	s:	25. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 3,5
12. Power Electric [KW]: 6.300		26. Anzahl der Stromkontrollstadien:
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 360
14. Stromgas [KW]:		28. Verstellbare Füße:

Ja

31.000



technische Parameter

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner ECO		
Modell	SAP -Code	00110109
SPBT 70/120 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Anzahl der Brenner/heißen Teller:		35. Tiefe des internen Teils [MM]: 558
30. Durchmesser der Geräte [MM]: 100		36. Höhe des inneren Teils [MM]: 348
31. Art der Gaskochzonen: Gussbrenner		37. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]: 300
32. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch		38. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]: 50
33. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch		39. Anschluss an ein Kugelventil:
34. Breite des internen Teils [MM]:		40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

682