

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Kochfeld		
Modell	SAP -Code	00012310
SPT 90/80 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



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

SAP -Code	00012310	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	3,5
Netzbreite [MM]	800	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	3,5
Nettentiefe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	3,5
Nettohöhe [MM]	900	Art des internen Teils des Geräts 1 (z.B. Ofen)	elektrisch
Nettogewicht / kg]	109.00	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	Heißluft
Power Electric [KW]	17.130	Breite des internen Teils [MM]	360
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Tiefe des internen Teils [MM]	548
Anzahl der Zonen	4	Höhe des inneren Teils [MM]	338
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	3,5	Durchmesser der Geräte [MM]	300



Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Kochfeld		
Modell	SAP -Code	00012310
SPT 90/80 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Kochfeld		
Modell	SAP -Code	00012310
SPT 90/80 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

## Runden Teller

Schnelles Aufheizen Effektives Kochen auf einer runden Oberfläche mit einfacher Haftung an Gerichte

- Sparen Sie Zeit bei der Zubereitung von Mahlzeiten
- Dank eines großen Tellenteils leicht zu bedienen

### Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

- Es gibt keine Überhitzung der Teller und knackt nicht

### Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

#### Nationärin

langes Leben

Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- höhere Korrosionsresistenz

### Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung

#### 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

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

2025-10-15

3



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00012310
SPT 90/80 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
<b>1. SAP -Code:</b> 00012310		<b>15. Arbeitsplatztyp:</b> Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
2. Netzbreite [MM]: 800  3. Nettentiefe [MM]: 900		16. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304  17. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50
5. Nettogewicht / kg]: 109.00		19. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 3,5  20. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 3,5
6. Bruttobreite [MM]: 970		
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 840		<b>21. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:</b> 3,5
8. Bruttohöhe [MM]: 1160  9. Bruttogewicht [kg]: 119.00		<ul> <li>22. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 3,5</li> <li>23. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300</li> </ul>
1. Konstruktionstyp des Ge stationär	räts:	<b>25. Anzahl der Stromkontrollstadien:</b>
2. Power Electric [KW]: 17.130		<b>26. Sicherheitselement:</b> innerer thermostatischer Schutz gegen Überhitzung
<b>13. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>27. Verstellbare Füße:</b> Ja
ra Makada		

14. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

28. Anzahl der Brenner/heißen Teller:



technische Parameter

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Kochfeld		
Modell	SAP -Code	00012310
SPT 90/80 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Durchmesser der Geräte [MM]: 300		<b>35. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen):</b> Heißluft
30. Art der elektrischen Kochzonen: rund		<b>36. Breite des internen Teils [MM]:</b> 360
31. Ofentyp: elektrisch mit Heißluft		<b>37. Tiefe des internen Teils [MM]:</b> 548
<b>32. Ofengröße:</b> GN 1/1		38. Höhe des inneren Teils [MM]: 338
33. Ofenmaterial:		39. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

**34. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen):** elektrisch

Edelstahl

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