

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00012312
SPT 90/80 21 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): statisch
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00012312	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]	113.00	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	statisch
Power Electric [KW]	20.000	Breite des internen Teils [MM]	682
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Tiefe des internen Teils [MM]	558
Anzahl der Zonen	4	Höhe des inneren Teils [MM]	348
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	3,5	Durchmesser der Geräte [MM]	300



Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00012312
SPT 90/80 21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00012312
SPT 90/80 21 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
- 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

Herd elektrisch mit statisch	em Etekti obackoleli dil 2/1	A Recilicia 100 V
Modell	SAP -Code	00012312
SPT 90/80 21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
<b>1. SAP -Code:</b> 00012312		<b>15. Arbeitsplatzmaterial:</b> AISI 304
2. Netzbreite [MM]: 800		<b>16. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:</b> 1.50
3. Nettentiefe [MM]: 900		17. Anzahl der Zonen:
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 900		<b>18. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:</b> 3,5
5. Nettogewicht / kg]: 113.00		<b>19. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:</b> 3,5
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 970		<b>20. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:</b> 3,5
7. Grobtiefe [MM]: 840		21. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 3,5
8. Bruttohöhe [MM]:		<b>22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 300
9. Bruttogewicht [kg]: 123.00		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
<b>10. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>24. Anzahl der Stromkontrollstadien:</b>
11. Konstruktionstyp des Ger stationär	äts:	<b>25. Verstellbare Füße:</b> Ja
12. Power Electric [KW]: 20.000		26. Anzahl der Brenner/heißen Teller:
<b>13. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>27. Durchmesser der Geräte [MM]:</b> 300
14. Material:		28. Art der elektrischen Kochzonen:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

rund



technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem	Elektrobackofen GN 2/3	1 - 4x Kochfeld 400 V
Modell	SAP -Code	00012312
SPT 90/80 21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Ofentyp: elektrisch, statisch		<b>34. Breite des internen Teils [MM]:</b> 682
<b>30. Ofengröße:</b> GN 2/1		<b>35. Tiefe des internen Teils [MM]:</b> 558
<b>31. Ofenmaterial:</b> Edelstahl		<b>36. Höhe des inneren Teils [MM]:</b> 348
32. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch		<b>37. Dichtung:</b> Ja
33. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen):		38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

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

statisch