

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00110114
SPT 70/120-21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



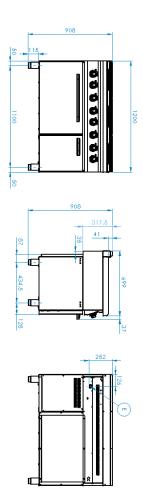
- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 2,6
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00110114	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	2,6
Netzbreite [MM]	1200	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	2,6
Nettentiefe [MM]	700	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	2,6
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	2,6
Nettogewicht / kg]	119.60	Art des internen Teils des Geräts 1 (z.B. Ofen)	elektrisch
Power Electric [KW]	21.900	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	statisch
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Breite des internen Teils [MM]	682
Anzahl der Zonen	6	Tiefe des internen Teils [MM]	558
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	2,6	Höhe des inneren Teils [MM]	348
Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	2,6	Durchmesser der Geräte [MM]	220



Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00110114
SPT 70/120-21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde





Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00110114
SPT 70/120-21 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

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

2025-10-15

3



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00110114
SPT 70/120-21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
1. SAP -Code: 00110114		15. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
2. Netzbreite [MM]: 1200 3. Nettentiefe [MM]: 700 4. Nettohöhe [MM]: 900 5. Nettogewicht / kg]: 119.60		16. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung 17. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
		19. Anzahl der Zonen:
		6. Bruttobreite [MM]: 1240
7. Grobtiefe [MM]: 800		21. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,6 22. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,6 23. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,6
8. Bruttohöhe [MM]: 9759. Bruttogewicht [kg]: 136.35		
11. Konstruktionstyp des Geräts: mit Unterbau		25. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 2,6
22. Power Electric [KW]: 21.900		26. Anzahl der Stromkontrollstadien:
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Service -Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels

IPX4

14. Schutz der Kontrollen:

28. Sicherheitselement:

Backofen-Sicherheitsthermostat



technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	SAP -Code	00110114
SPT 70/120-21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 360		37. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
30. Verstellbare Füße: Ja		38. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
31. Anzahl der Brenner/heißen Teller:		39. Breite des internen Teils [MM]: 682
32. Durchmesser der Geräte [MM]: 220		40. Tiefe des internen Teils [MM]: 558
33. Art der elektrischen Kochzonen: rund		41. Höhe des inneren Teils [MM]: 348
34. Ofentyp: elektrisch, statisch		42. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]: 50
35. Ofengröße: GN 2/1		43. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]: 300
36. Ofenmaterial: Edelstahl		44. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com