Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110116
SPT 70/120 21 GE	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde



- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Energieverbrauch der Zone 1 [KW]: 7,5
- Energieverbrauch der Zone 2 [KW]: 7,5
- Energieverbrauch der Zone 3 [KW]: 7,5
- Energieverbrauch der Zone 4 [KW]: 7,5
- Energieverbrauch der Zone 5 [KW]: 4,5
- Energieverbrauch der Zone 6 [KW]: 4,5
- Zündung: Dauerflamme
- 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

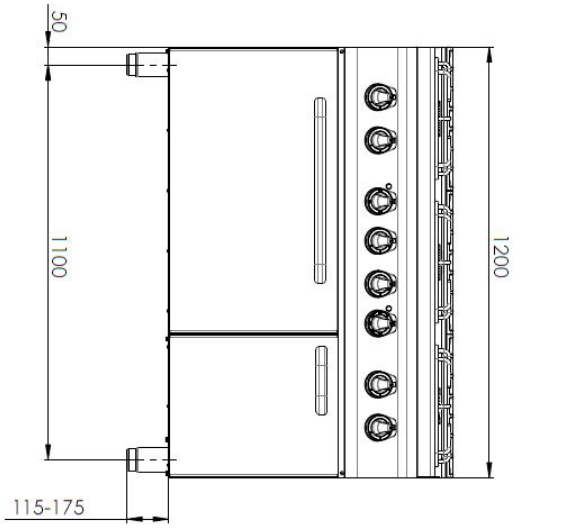
SAP -Code	00110116	**Energieverbrauch der Zone 2 [KW]**	7,5
Netzbreite [MM]	1200	**Energieverbrauch der Zone 3 [KW]**	7,5
Nettentiefe [MM]	700	**Energieverbrauch der Zone 4 [KW]**	7,5
Nettohöhe [MM]	900	**Energieverbrauch der Zone 5 [KW]**	4,5
Nettogewicht / kg]	125.00	**Energieverbrauch der Zone 6 [KW]**	4,5
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
Gasleistungsaufnahme [KW]	39.000	**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
Energieverbrauch der Zone 1 [KW]	7,5	**Durchmesser der Geräte [MM]**	100

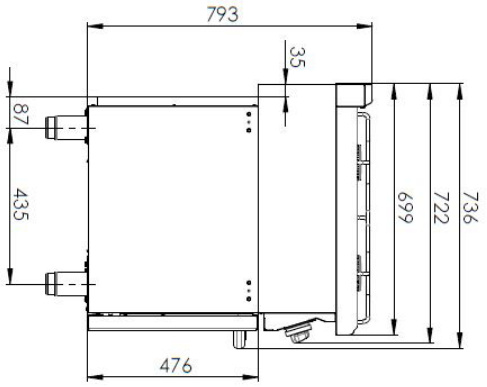
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

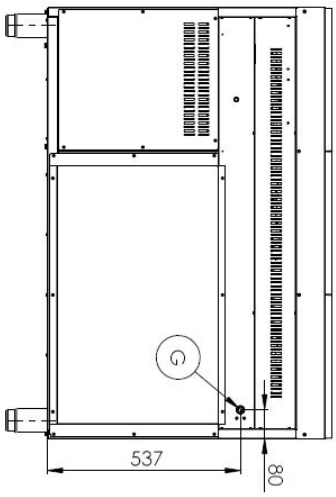
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110116
SPT 70/120 21 GE	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde







RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110116
SPT 70/120 21 GE	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1

Das massive Design des Brenners

hohe Leistung und Effizienz
Messingbrenner abnehmbar
ewige Flamme
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

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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110116
SPT 70/120 21 GE	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1. **SAP -Code:**
   00110116
2. **Netzbreite [MM]:**
   1200
3. **Nettentiefe [MM]:**
   700
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   125.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1240
7. **Grobtiefe [MM]:**
   800
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   975
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   141.00
10. **Gerätetyp:**
    Kombiniertes Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    6.300
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Gasleistungsaufnahme [KW]:**
    39.000
15. **Zündung:**
    Dauerflamme
16. **Art des Gas:**
    Erdgas, Propan Butan
17. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
18. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
19. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.20
20. **Anzahl der Zonen:**
    6
21. **Energieverbrauch der Zone 1 [KW]:**
    7,5
22. **Energieverbrauch der Zone 2 [KW]:**
    7,5
23. **Energieverbrauch der Zone 3 [KW]:**
    7,5
24. **Energieverbrauch der Zone 4 [KW]:**
    7,5
25. **Energieverbrauch der Zone 5 [KW]:**
    4,5
26. **Energieverbrauch der Zone 6 [KW]:**
    4,5
27. **Anzahl der Stromkontrollstadien:**
    6
28. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    360

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110116
SPT 70/120 21 GE	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

29. Verstellbare Füße:
Ja

30. Anzahl der Brenner/heißen Teller:
6

31. Durchmesser der Geräte [MM]:
100

32. Art der Gaskochzonen:
Messingbrenner

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

34. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen):
statisch

35. Breite des internen Teils [MM]:
682

36. Tiefe des internen Teils [MM]:
558

37. Höhe des inneren Teils [MM]:
348

38. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:
300

39. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:
50

40. Anschluss an ein Kugelventil:
1/2

41. Querschnitt der Leiter CU [mm^2]:
1

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062