Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012309
SPQT 90/80 21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Energieverbrauch der Zone 1 [KW]: 3,5
- Energieverbrauch der Zone 2 [KW]: 3,5
- Energieverbrauch der Zone 3 [KW]: 3,5
- Energieverbrauch 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

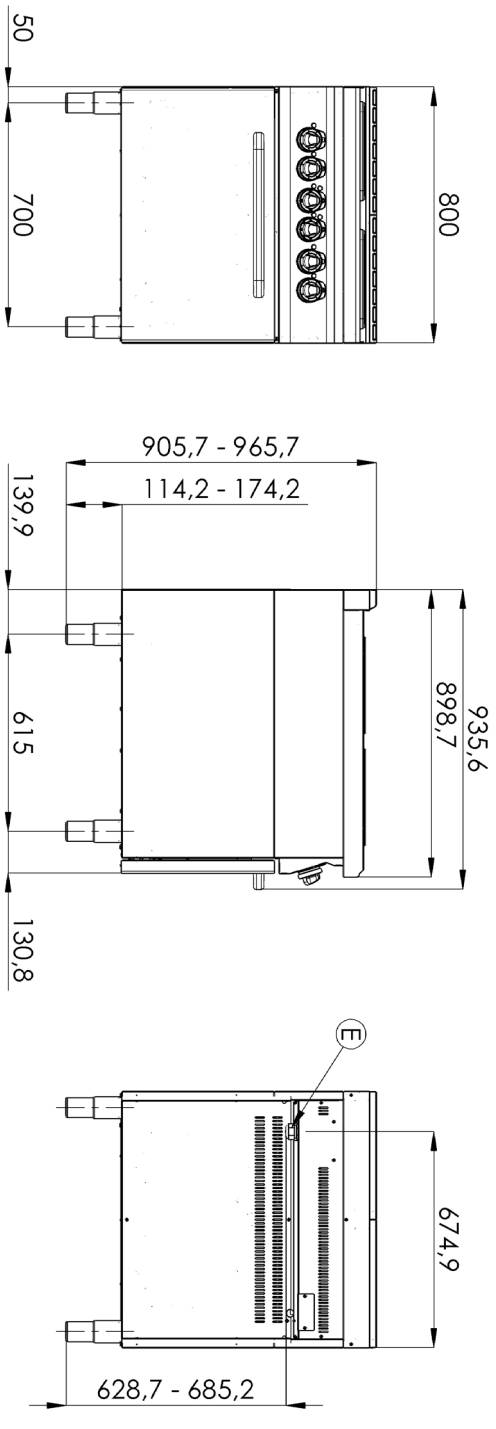
SAP -Code	00012309	**Energieverbrauch der Zone 2 [KW]**	3,5
Netzbreite [MM]	800	**Energieverbrauch der Zone 3 [KW]**	3,5
Nettentiefe [MM]	900	**Energieverbrauch der Zone 4 [KW]**	3,5
Nettohöhe [MM]	900	**Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)**	elektrisch
Nettogewicht / kg]	127.00	**Art des 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
Energieverbrauch der Zone 1 [KW]	3,5	**Durchmesser der Geräte [MM]**	300

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012309
SPQT 90/80 21 E	**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 elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012309
SPQT 90/80 21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1

Quadrat

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

2

Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

- Es gibt keine Überhitzung der Teller und knackt nicht

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

Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung

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 elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00012309
SPQT 90/80 21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1. **SAP -Code:**
   00012309
2. **Netzbreite [MM]:**
   800
3. **Nettentiefe [MM]:**
   900
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   127.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   840
7. **Grobtiefe [MM]:**
   970
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1160
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   142.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    stationär
12. **Power Electric [KW]:**
    20.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
15. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
16. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.50
17. **Anzahl der Zonen:**
    4
18. **Energieverbrauch der Zone 1 [KW]:**
    3,5
19. **Energieverbrauch der Zone 2 [KW]:**
    3,5
20. **Energieverbrauch der Zone 3 [KW]:**
    3,5
21. **Energieverbrauch der Zone 4 [KW]:**
    3,5
22. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    300
23. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
24. **Anzahl der Stromkontrollstadien:**
    6
25. **Verstellbare Füße:**
    Ja
26. **Anzahl der Brenner/heißen Teller:**
    4
27. **Durchmesser der Geräte [MM]:**
    300
28. **Art der elektrischen Kochzonen:**
    quadratisch

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012309
SPQT 90/80 21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

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

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

31. Breite des internen Teils [MM]:
682

32. Tiefe des internen Teils [MM]:
558

33. Höhe des inneren Teils [MM]:
348

34. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
10

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