

Technisches Datenblatt



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 |

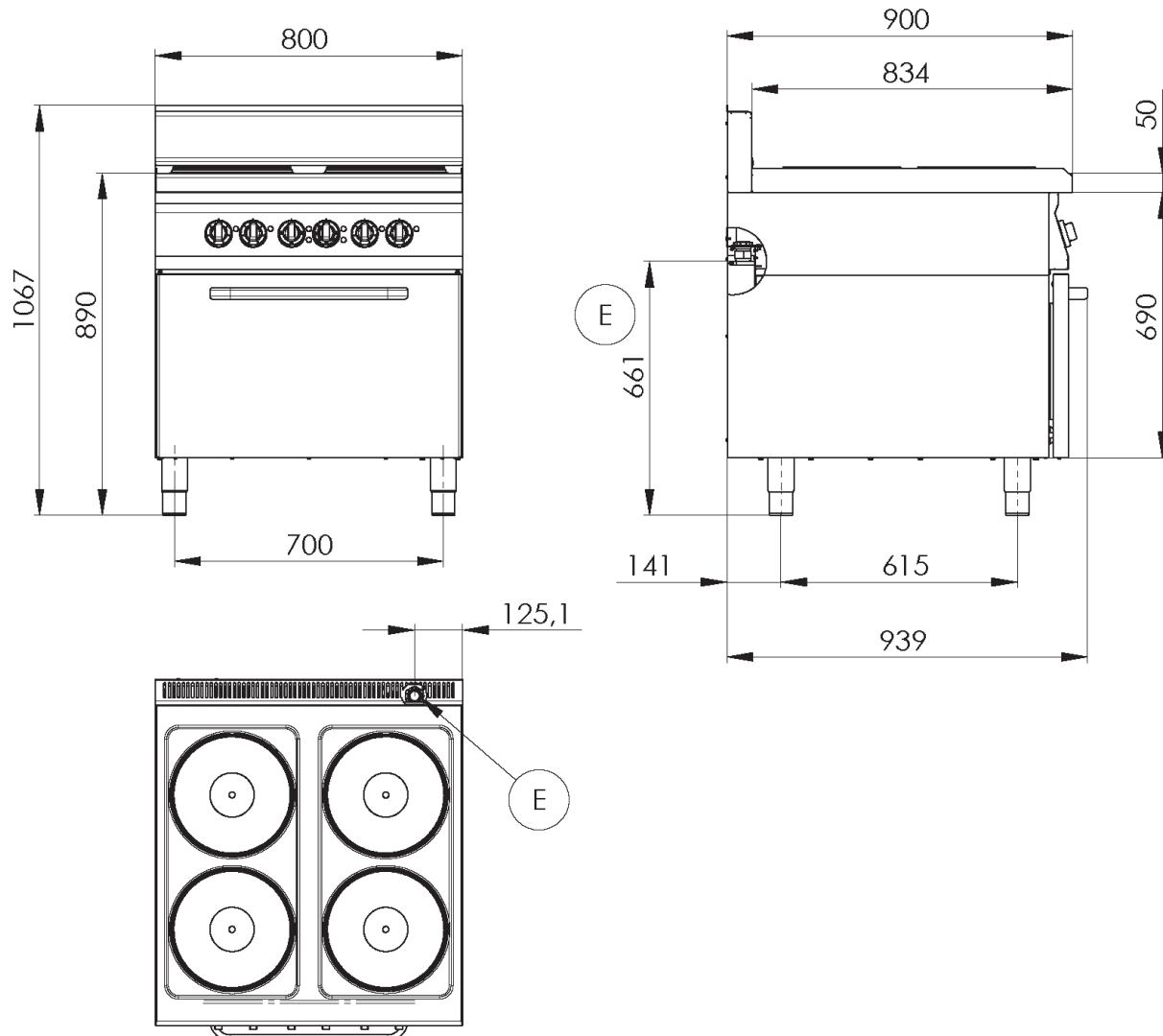
Technisches Datenblatt



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 |



Technisches Datenblatt



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 |

1 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

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 haftbar 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

Technisches Datenblatt



technische Parameter

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 |

1. SAP -Code:

00012312

2. Netzbreite [MM]:

800

3. Nettentiefe [MM]:

900

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg:

113.00

6. Bruttobreite [MM]:

970

7. Grobtiefe [MM]:

840

8. Bruttohöhe [MM]:

1160

9. Bruttogewicht [kg]:

123.00

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. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

3,5

19. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

3,5

20. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

3,5

21. Stromverbrauch 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/heßen Teller:

4

27. Durchmesser der Geräte [MM]:

300

28. Art der elektrischen Kochzonen:

rund

Technisches Datenblatt



technische Parameter

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 |

29. Ofentyp:
elektrisch, statisch

30. Ofengröße:
GN 2/1

31. Ofenmaterial:
Edelstahl

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

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

34. Breite des internen Teils [MM]:
682

35. Tiefe des internen Teils [MM]:
558

36. Höhe des inneren Teils [MM]:
348

37. Dichtung:
Ja

38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
10