

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	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]: 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

<b>SAP -Code</b>	00110119	<b>Energieverbrauch der Zone 1 [KW]</b>	7,5
<b>Netzbreite [MM]</b>	800	<b>Energieverbrauch der Zone 2 [KW]</b>	7,5
<b>Nettentiefe [MM]</b>	735	<b>Energieverbrauch der Zone 3 [KW]</b>	7,5
<b>Nettohöhe [MM]</b>	803	<b>Energieverbrauch der Zone 4 [KW]</b>	4,5
<b>Nettogewicht / kg]</b>	98.00	<b>Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)</b>	elektrisch
<b>Power Electric [KW]</b>	6.300	<b>Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)</b>	statisch
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz	<b>Breite des internen Teils [MM]</b>	682
<b>Gasleistungsaufnahme [KW]</b>	27.000	<b>Tiefe des internen Teils [MM]</b>	558
<b>Art des Gas</b>	Erdgas, Propan Butan	<b>Höhe des inneren Teils [MM]</b>	348
<b>Anzahl der Zonen</b>	4	<b>Durchmesser der Geräte [MM]</b>	100

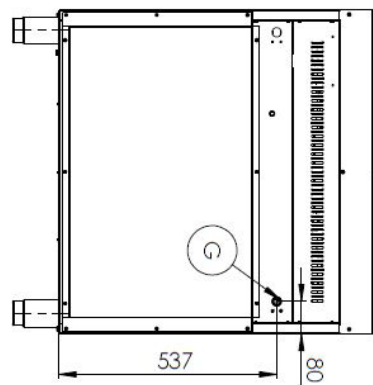
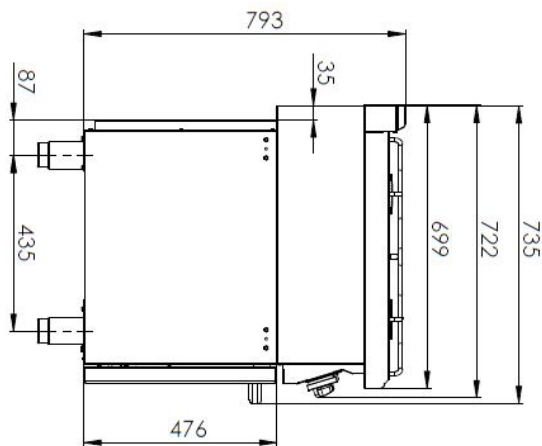
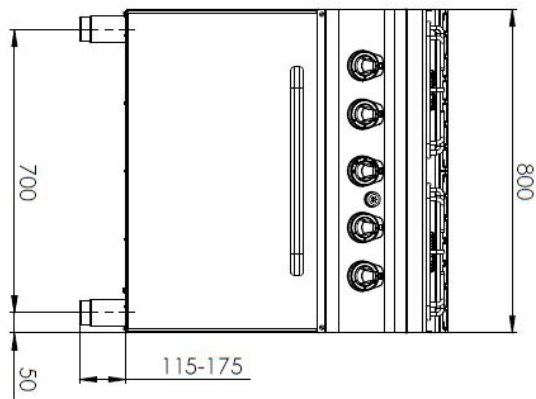
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde



### Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	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 haftbar 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 schneller 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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

**1. SAP -Code:**

00110119

**2. Netzbreite [MM]:**

800

**3. Nettentiefe [MM]:**

735

**4. Nettohöhe [MM]:**

803

**5. Nettogewicht / kg]:**

98.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

840

**7. Grobtiefe [MM]:**

800

**8. Bruttohöhe [MM]:**

975

**9. Bruttogewicht [kg]:**

111.00

**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]:**

27.000

**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:**

4

**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]:**

4,5

**25. Anzahl der Stromkontrollstadien:**

6

**26. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**

360

**27. Verstellbare Füße:**

Ja

**28. Anzahl der Brenner/heißen Teller:**

4

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

### 29. Durchmesser der Geräte [MM]:

100

### 35. Höhe des inneren Teils [MM]:

348

### 30. Art der Gaskochzonen:

Messingbrenner

### 36. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:

300

### 31. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen):

elektrisch

### 37. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

50

### 32. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen):

statisch

### 38. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

### 33. Breite des internen Teils [MM]:

682

### 39. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>):

1

### 34. Tiefe des internen Teils [MM]:

558