

Sporák plynový se statickou plynovou troubou GN 2/1 - 6x hořák ECO

Model	Sap kód	00110108
SPBT 70/120 21 G	Skupina artiklů	Sporáky

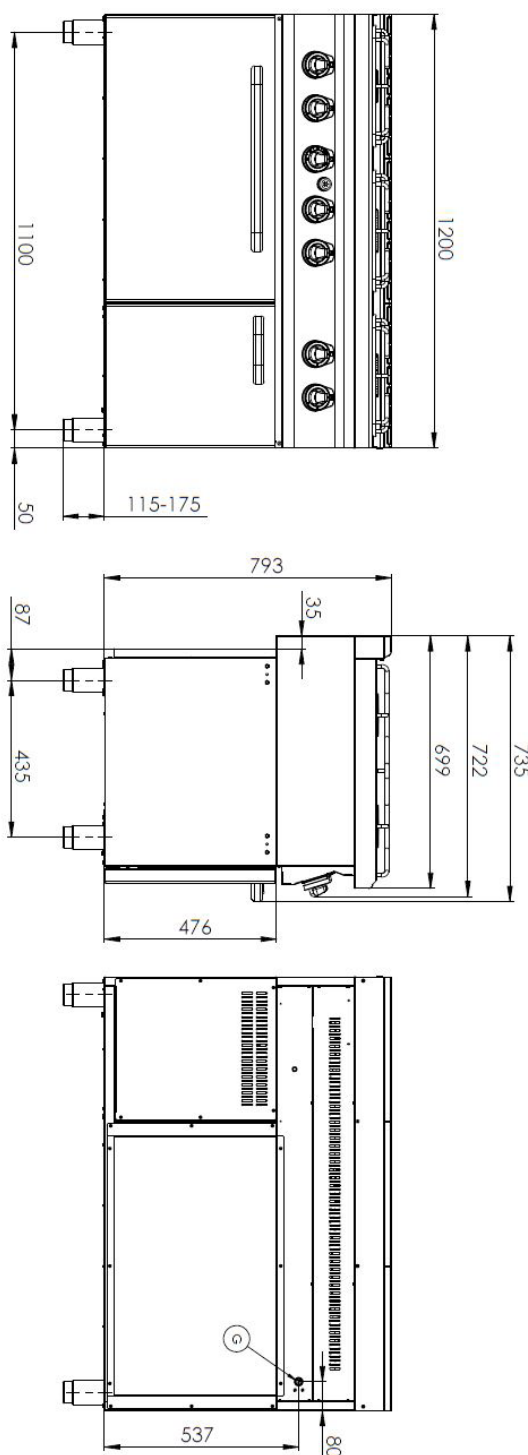


- Typ spotřebiče: Plynové zařízení
- Příkon zóny 1 [kW]: 6
- Příkon zóny 2 [kW]: 6
- Příkon zóny 3 [kW]: 6
- Příkon zóny 4 [kW]: 6
- Příkon zóny 5 [kW]: 4,5
- Příkon zóny 6 [kW]: 4,5
- Typ vnitřní části zařízení 1 (např. trouby): Plynové
- Typ vnitřní části zařízení 2 (např. trouby): Statická
- Materiál: AISI 304 vrchní deska, AISI 430 opláštění

Sap kód	00110108	Příkon zóny 3 [kW]	6
Šířka netto [mm]	1200	Příkon zóny 4 [kW]	6
Hloubka netto [mm]	700	Příkon zóny 5 [kW]	4,5
Výška netto [mm]	900	Příkon zóny 6 [kW]	4,5
Hmotnost netto [kg]	129.00	Typ vnitřní části zařízení 1 (např. trouby)	Plynové
Výkon plynový [kW]	37.000	Typ vnitřní části zařízení 2 (např. trouby)	Statická
Druh připojení plynu	Zemní plyn, propan butan	Šířka vnitřní části zařízení [mm]	682
Počet zón	6	Hloubka vnitřní části zařízení [mm]	558
Příkon zóny 1 [kW]	6	Výška vnitřní části zařízení [mm]	348
Příkon zóny 2 [kW]	6	Průměr zařízení [mm]	100

Sporák plynový se statickou plynovou troubou GN 2/1 - 6x hořák ECO

Model	Sap kód	00110108
SPBT 70/120 21 G	Skupina artiklů	Sporáky



Sporák plynový se statickou plynovou troubou GN 2/1 - 6x hořák ECO

Model	Sap kód	00110108
SPBT 70/120 21 G	Skupina artiklů	Sporáky

1

Masivní konstrukce hořáků

vysoký výkon a účinnost
litinové hořáky odnímatelné
dlouhá životnost

- úspora energie (dokonalé spalování)
- úspora času pro přípravu pokrmů
- jednoduchá údržba / čištění

2

Hygienické prolisy vrchní desky

absence ostrých rohů a hran (potenciální místa, kde by mohly ulpívat nečistoty)
plynulé přechody

- jednoduché rychlé čištění

3

Stupeň krytí ovládacích prvků IPX4

bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

4

Celonerezové provedení

dlouhá životnost
odolnost desky z broušené oceli o síle 10 mm

- úspory na servisních zásazích
- vyšší odolnost proti korozi

5

Bezpečnostní prvek – termočlánek

bezpečná obsluha pro personál
nedochází ke přehřátí a poškození tálu
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadná a rychlejší obsluha

6

Velká el. trouba se čtyřmi pozicemi pro rošty se statickým pečením

možnost pečení
vysoká kapacita a variabilita
celonerezové provedení

- vhodné pro kynuté pokrmy a moučníky
- dlouhá životnost
- jednoduché čištění

Sporák plynový se statickou plynovou troubou GN 2/1 - 6x hořák ECO

Model	Sap kód	00110108
SPBT 70/120 21 G	Skupina artiklů	Sporáky

1. Sap kód:

00110108

2. Šířka netto [mm]:

1200

3. Hloubka netto [mm]:

700

4. Výška netto [mm]:

900

5. Hmotnost netto [kg]:

129.00

6. Šířka brutto [mm]:

1240

7. Hloubka brutto [mm]:

800

8. Výška brutto [mm]:

975

9. Hmotnost brutto [kg]:

146.00

10. Typ spotřebiče:

Plynové zařízení

11. Konstruční typ zařízení:

S podstavbou

12. Výkon plynový [kW]:

37.000

13. Druh připojení plynu:

Zemní plyn, propan butan

14. Materiál:

AISI 304 vrchní deska, AISI 430 opláštění

15. Materiál vrchní desky:

AISI 304

16. Tloušťka vrchní desky [mm]:

1.20

17. Počet zón:

6

18. Příkon zóny 1 [kW]:

6

19. Příkon zóny 2 [kW]:

6

20. Příkon zóny 3 [kW]:

6

21. Příkon zóny 4 [kW]:

6

22. Příkon zóny 5 [kW]:

4,5

23. Příkon zóny 6 [kW]:

4,5

24. Počet stupňů regulace výkonu:

6

25. Nastavitelné nožičky:

Ano

26. Doplnující informace:

Pozor: Toto zařízení není určeno pro přípravu všech typů pokrmů běžně připravovaných v troubě. Podrobné informace o použití zařízení a jeho omezeních naleznete v návodu k použití.

Sporák plynový se statickou plynovou troubou GN 2/1 - 6x hořák ECO

Model	Sap kód	00110108
SPBT 70/120 21 G	Skupina artiklů	Sporáky

27. Počet hořáků/ploten:

6

28. Průměr zařízení [mm]:

100

29. Typ plynových varných zón:

Litinové hořáky

30. Typ vnitřní části zařízení 1 (např. trouby):

Plynové

31. Typ vnitřní části zařízení 2 (např. trouby):

Statická

32. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:

682

33. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:

558

34. Výška vnitřní části zařízení [mm]:

348

35. Maximální teplota vnitřní komory [°C]:

300

36. Minimální teplota vnitřní komory [°C]:

50

37. Napojení na kulový ventil:

1/2