

Technisches Datenblatt

REDFOX®

Produktmerkmale

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00012311
SPT 90/80 11 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 8,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 8,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 3,5
- Zündung: Dauerflamme
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): Heißluft
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00012311	Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	8,5
Netzbreite [MM]	800	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	8,5
Nettentiefe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	5
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	3,5
Nettogewicht / kg	102.00	Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)	elektrisch
Power Electric [KW]	3.130	Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)	Heißluft
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Breite des internen Teils [MM]	360
Stromgas [KW]	24.500	Tiefe des internen Teils [MM]	548
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Höhe des inneren Teils [MM]	338
Anzahl der Zonen	4		

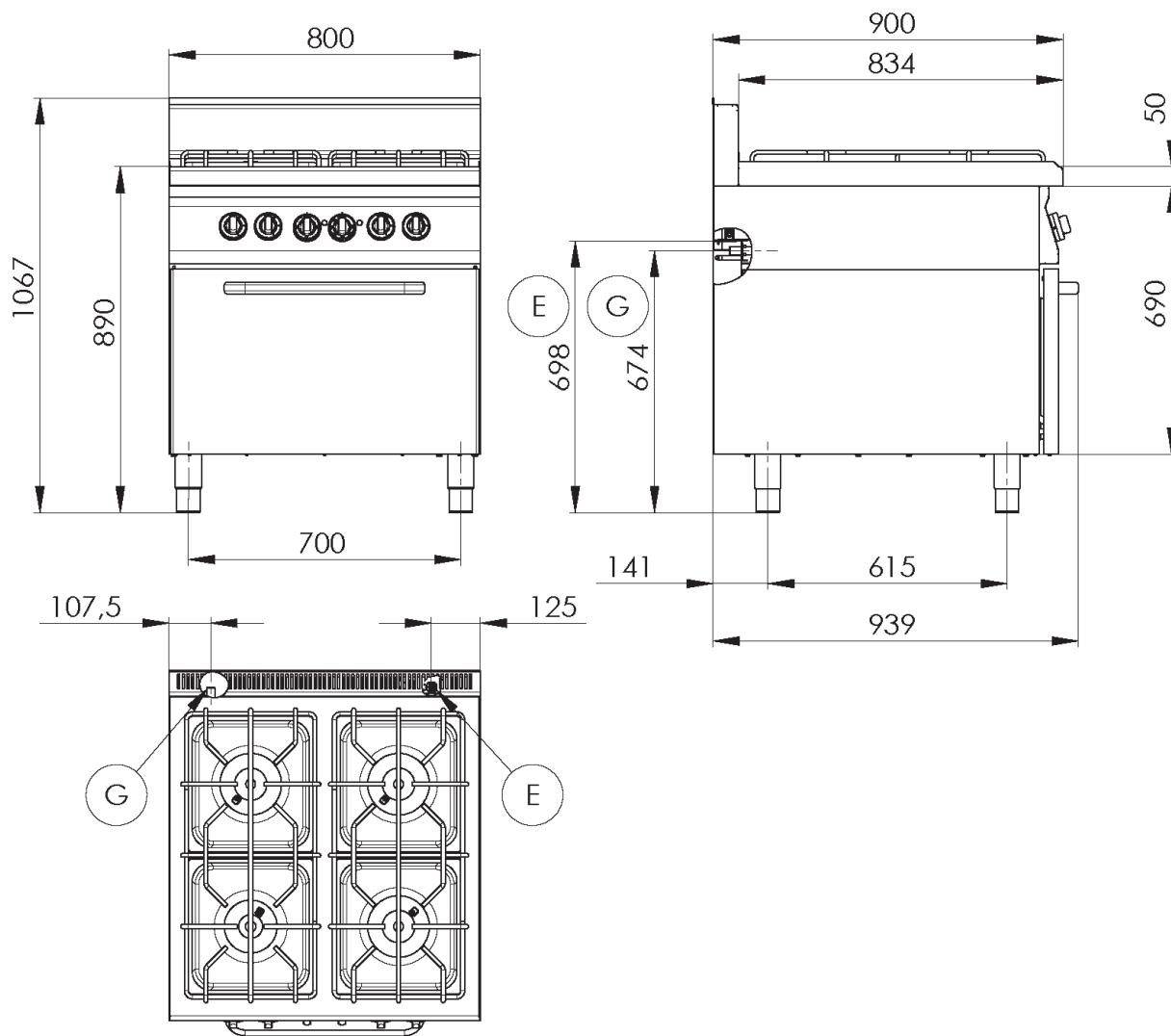
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00012311
SPT 90/80 11 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



Technisches Datenblatt



Produkt Vorteile

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00012311
SPT 90/80 11 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1 Das massive Design des Brenners

hohe Leistung und Effizienz
Messingbrenner mit Wärmeverteiler
ewige Flamme
Langlebig
zerlegbar

- Energiesparung (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 unnötige Gasleckage
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

6 Heißer Air -Ofen

Heiß -Luft Backen
hohe Kapazität und Variabilität
Nationärin

- Geeignet für Fleisch, Fisch, gebackene Nudeln, weißes Fleisch, süßes Gebäck
- langes Leben
- Einfache Reinigung

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00012311
SPT 90/80 11 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1. SAP -Code:

00012311

15. Zündung:

Dauerflamme

2. Netzbreite [MM]:

800

16. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

3. Nettentiefe [MM]:

900

17. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

4. Nettohöhe [MM]:

900

18. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

5. Nettogewicht / kg:

102.00

19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.50

6. Bruttobreite [MM]:

970

20. Anzahl der Zonen:

4

7. Grobtiefe [MM]:

840

21. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

8,5

8. Bruttohöhe [MM]:

1160

22. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

8,5

9. Bruttogewicht [kg]:

112.00

23. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

5

10. Gerätetyp:

Kombiniertes Gerät

24. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

3,5

11. Konstruktionstyp des Geräts:

stationär

25. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

12. Power Electric [KW]:

3.130

26. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

27. Anzahl der Stromkontrollstadien:

6

14. Stromgas [KW]:

24.500

28. Verstellbare Füße:

Ja

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00012311
SPT 90/80 11 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

29. Anzahl der Brenner/heßen Teller:

4

30. Art der Gaskochzonen:

klassisch

31. Brennertyp:

Messing, zerlegbar

32. Ofentyp:

elektrisch mit Heißluft

33. Ofengröße:

GN 1/1

34. Ofenmaterial:

Edelstahl

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

elektrisch

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

Heißluft

37. Breite des internen Teils [MM]:

360

38. Tiefe des internen Teils [MM]:

548

39. Höhe des inneren Teils [MM]:

338

40. Dichtung:

Ja

41. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2