Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner ECO 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00110112
SPBT 70/80 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Energieverbrauch der Zone 1 [KW]: 6
- Energieverbrauch der Zone 2 [KW]: 6
- Energieverbrauch der Zone 3 [KW]: 6
- 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

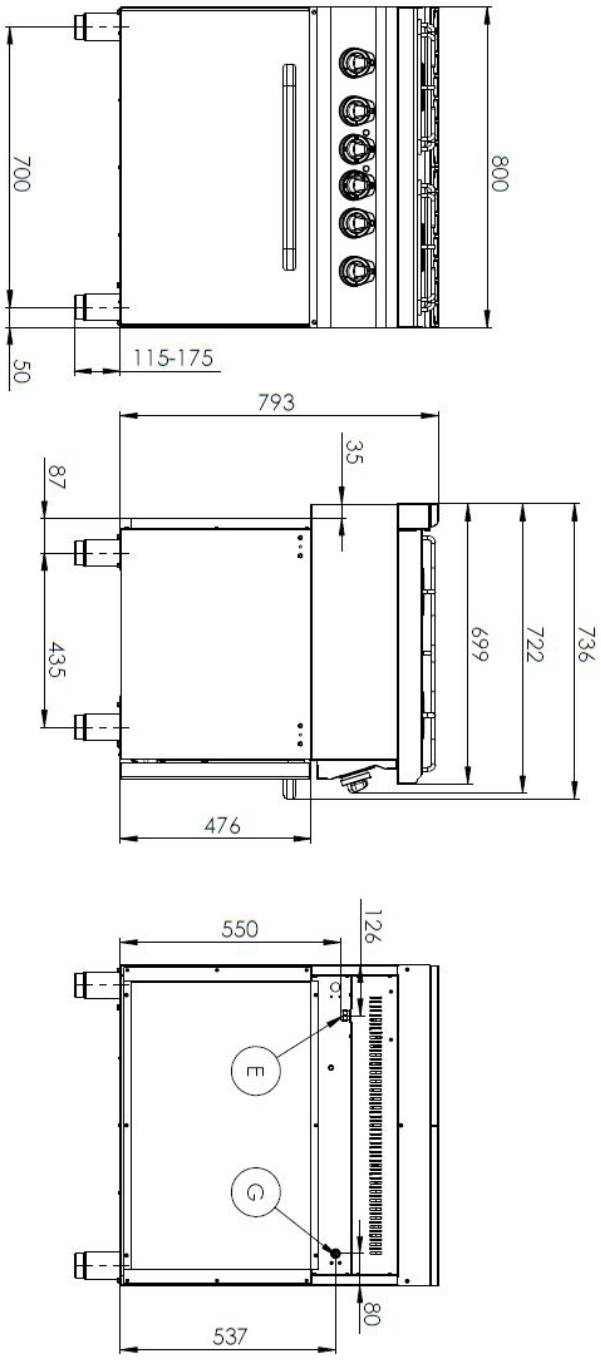
SAP -Code	00110112	**Energieverbrauch der Zone 1 [KW]**	6
Netzbreite [MM]	800	**Energieverbrauch der Zone 2 [KW]**	6
Nettentiefe [MM]	700	**Energieverbrauch der Zone 3 [KW]**	6
Nettohöhe [MM]	900	**Energieverbrauch der Zone 4 [KW]**	3,5
Nettogewicht / kg]	83.00	**Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)**	elektrisch
Power Electric [KW]	6.300	**Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)**	statisch
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	**Breite des internen Teils [MM]**	682
Gasleistungsaufnahme [KW]	21.500	**Tiefe des internen Teils [MM]**	558
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	**Höhe des inneren Teils [MM]**	348
Anzahl der Zonen	4	**Durchmesser der Geräte [MM]**	100

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner ECO 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110112
SPBT 70/80 21 GE	**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 kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner ECO 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110112
SPBT 70/80 21 GE	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1

Das massive Design des Brenners

hohe Leistung und Effizienz
abnehmbare Gusseisenbrenner
lange Lebensdauer

- 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 haftbart 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 schnellerer 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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner ECO 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00110112
SPBT 70/80 21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1. **SAP -Code:**
   00110112
2. **Netzbreite [MM]:**
   800
3. **Nettentiefe [MM]:**
   700
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   83.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   842
7. **Grobtiefe [MM]:**
   800
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   975
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   97.00
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]:**
    21.500
15. **Art des Gas:**
    Erdgas, Propan Butan
16. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
17. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
18. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.20
19. **Anzahl der Zonen:**
    4
20. **Energieverbrauch der Zone 1 [KW]:**
    6
21. **Energieverbrauch der Zone 2 [KW]:**
    6
22. **Energieverbrauch der Zone 3 [KW]:**
    6
23. **Energieverbrauch der Zone 4 [KW]:**
    3,5
24. **Anzahl der Stromkontrollstadien:**
    6
25. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    360
26. **Verstellbare Füße:**
    Ja
27. **Anzahl der Brenner/heißen Teller:**
    4
28. **Durchmesser der Geräte [MM]:**
    100

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner ECO 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110112
SPBT 70/80 21 GE	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

29. Art der Gaskochzonen:
Gussbrenner

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

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

32. Breite des internen Teils [MM]:
682

33. Tiefe des internen Teils [MM]:
558

34. Höhe des inneren Teils [MM]:
348

35. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:
300

36. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:
50

37. Anschluss an ein Kugelventil:
1/2

38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
1

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