

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



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

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

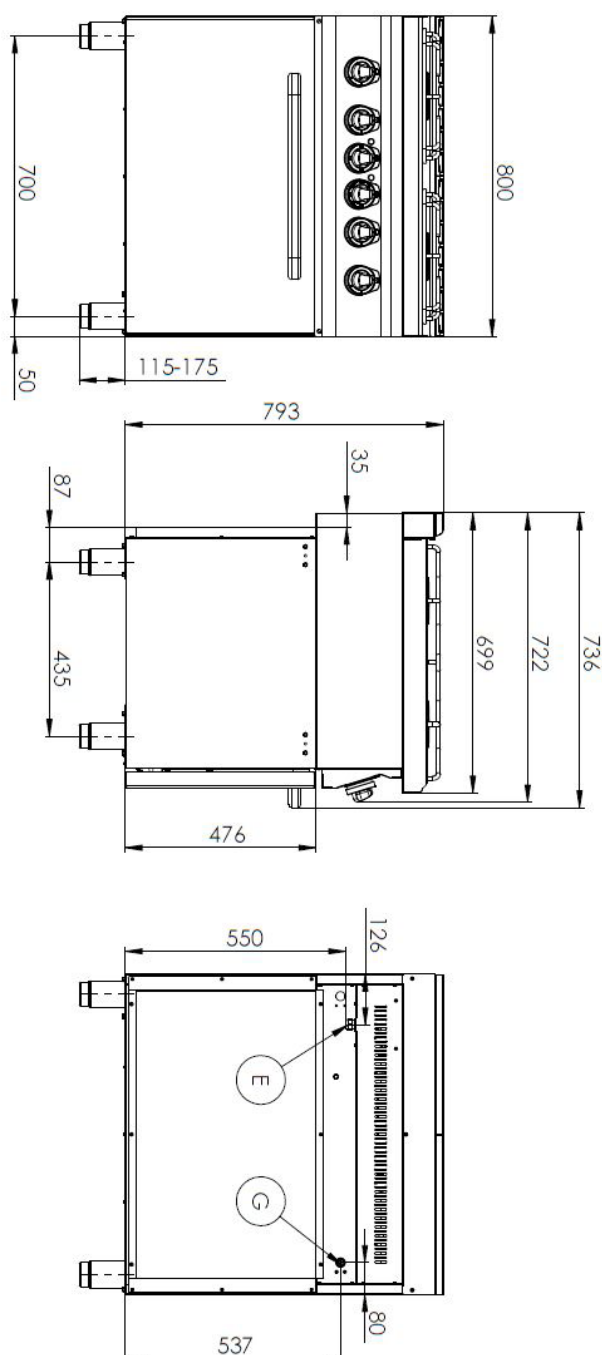
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



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

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



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

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 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 ECO

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

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

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