

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 2,6
- Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 2,6
- 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	00110113	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	2,6
Netzbreite [MM]	1200	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	2,6
Nettentiefe [MM]	700	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	2,6
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 7 [KW]	2,6
Nettogewicht / kg]	111.00	Stromverbrauch der Zone 8 [KW]	2,6
Power Electric [KW]	18.600	Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)	elektrisch
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)	Heißluft
Anzahl der Zonen	6	Breite des internen Teils [MM]	548
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	2,6	Tiefe des internen Teils [MM]	360
Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	2,6	Höhe des inneren Teils [MM]	338
Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	2,6	Durchmesser der Geräte [MM]	220

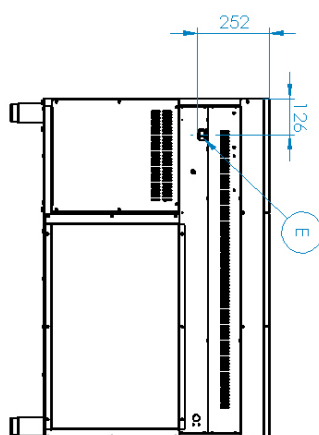
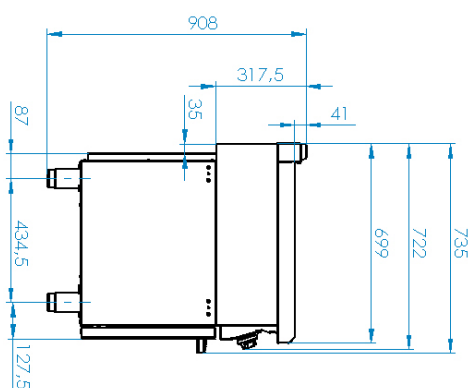
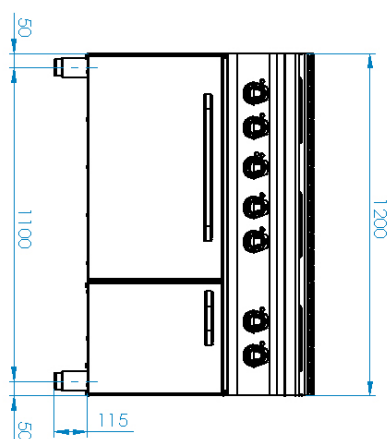
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1

Runden Teller

Schnelles Aufheizen
Effektives Kochen auf einer runden Oberfläche mit
einfacher Haftung an Gerichte

2

Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

3

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

4

Nationärin

langes Leben
Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

5

Hygienische Präparate der oberen Platte

Abwesenheit von scharfen Ecken und Kanten (potenzielle
Orte, an denen Schmutz haftbar werden kann)
glatte Übergänge

6

Heißer Air -Ofen

Heiß -Luft Backen
hohe Kapazität und Variabilität
Nationärin

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1. SAP -Code:

00110113

2. Netzbreite [MM]:

1200

3. Nettentiefe [MM]:

700

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

111.00

6. Bruttobreite [MM]:

1240

7. Grobtiefe [MM]:

800

8. Bruttohöhe [MM]:

975

9. Bruttogewicht [kg]:

128.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

18.600

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

15. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

16. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.20

17. Anzahl der Zonen:

6

18. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

2,6

19. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

2,6

20. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

2,6

21. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

2,6

22. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:

2,6

23. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]:

2,6

24. Stromverbrauch der Zone 7 [KW]:

2,6

25. Stromverbrauch der Zone 8 [KW]:

2,6

26. Anzahl der Stromkontrollstadien:

6

27. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

28. Verstellbare Füße:

Ja

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V

Modell	SAP -Code	00110113
SPT 70/120 11 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

29. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

6

30. Durchmesser der Geräte [MM]:

220

31. Art der elektrischen Kochzonen:

rund

32. Ofengröße:

GN 1/1

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

elektrisch

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

Heißluft

35. Breite des internen Teils [MM]:

548

36. Tiefe des internen Teils [MM]:

360

37. Höhe des inneren Teils [MM]:

338

38. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:

300

39. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

50

40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

5