

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

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

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde



- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 4,5
- Zündung: Dauerflamme
- 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

<b>SAP -Code</b>	00110119	<b>Stromverbrauch der Zone 1 [KW]</b>	7,5
<b>Netzbreite [MM]</b>	800	<b>Stromverbrauch der Zone 2 [KW]</b>	7,5
<b>Nettentiefe [MM]</b>	700	<b>Stromverbrauch der Zone 3 [KW]</b>	7,5
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Stromverbrauch der Zone 4 [KW]</b>	4,5
<b>Nettogewicht / kg]</b>	98.00	<b>Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)</b>	elektrisch
<b>Power Electric [KW]</b>	6.300	<b>Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)</b>	statisch
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz	<b>Breite des internen Teils [MM]</b>	682
<b>Stromgas [KW]</b>	27.000	<b>Tiefe des internen Teils [MM]</b>	558
<b>Art des Gas</b>	Erdgas, Propan Butan	<b>Höhe des inneren Teils [MM]</b>	348
<b>Anzahl der Zonen</b>	4	<b>Durchmesser der Geräte [MM]</b>	100

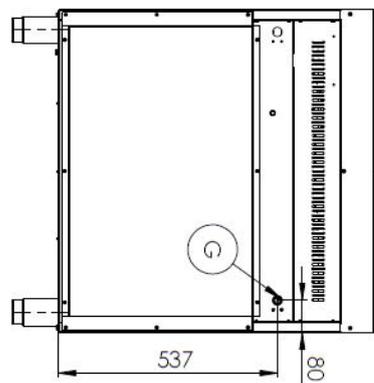
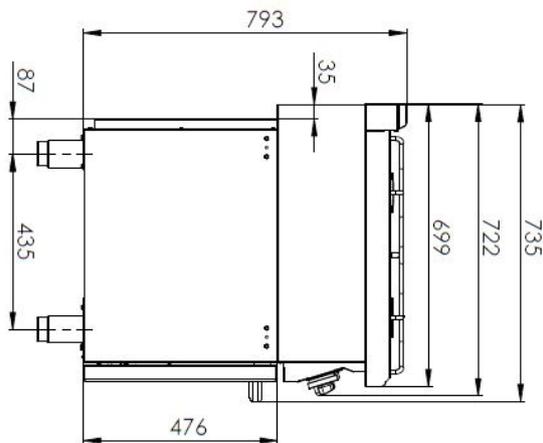
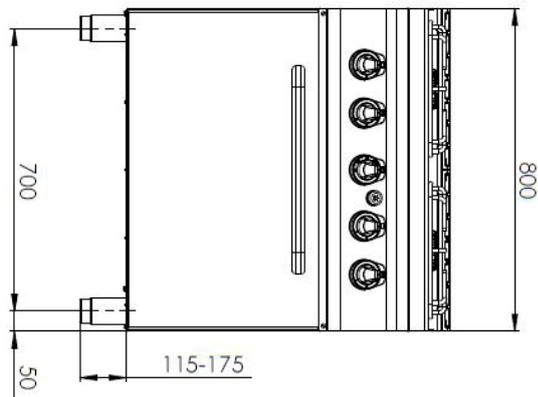
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

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

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde



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

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

# 1

#### Das massive Design des Brenners

hohe Leistung und Effizienz  
Messingbrenner abnehmbar  
ewige Flamme  
lange Lebensdauer  
zerlegbar

# 2

#### Hygienische Präparate der oberen Platte

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

# 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

#### Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter  
Es gibt keine Überhitzung und Schäden am Mel  
langes Leben

# 6

#### Velká El. Ofen mit vier Positionen für Gitter mit statischer Backen

Backen  
hohe Kapazität und Variabilität  
Nationärin

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



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

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

**1. SAP -Code:**

00110119

**2. Netzbreite [MM]:**

800

**3. Nettentiefe [MM]:**

700

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

98.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

840

**7. Grobtiefe [MM]:**

800

**8. Bruttohöhe [MM]:**

975

**9. Bruttogewicht [kg]:**

111.00

**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. Stromgas [KW]:**

27.000

**15. Zündung:**

Dauerflamme

**16. Art des Gas:**

Erdgas, Propan Butan

**17. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**18. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

**19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**

1.20

**20. Anzahl der Zonen:**

4

**21. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:**

7,5

**22. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:**

7,5

**23. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:**

7,5

**24. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:**

4,5

**25. Anzahl der Stromkontrollstadien:**

6

**26. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**

360

**27. Verstellbare Füße:**

Ja

**28. Anzahl der Brenner/heißen Teller:**

4

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

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

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110119
SPT 70/80 21 GE	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

**29. Durchmesser der Geräte [MM]:**

100

**35. Höhe des inneren Teils [MM]:**

348

**30. Art der Gaskochzonen:**

Messingbrenner

**36. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:**

300

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

elektrisch

**37. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:**

50

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

statisch

**38. Anschluss an ein Kugelventil:**

1/2

**33. Breite des internen Teils [MM]:**

682

**39. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

1

**34. Tiefe des internen Teils [MM]:**

558