

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Gasherd mit statischem Gasbackofen 2x GN 2/1 - 8x Brenner

Modell

SAP -Code

00000324



- Gerätetyp: Gasgerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 10
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 10
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 7
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 7
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 7
- Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 7
- Zündung: Dauerflamme
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): Gas
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Schutz der Kontrollen: IPX5
- Material: AISI 304

SAP -Code	00000324	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	7
Netzbreite [MM]	1600	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	7
Nettentiefe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	7
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 7 [KW]	4
Nettogewicht / kg]	292.00	Stromverbrauch der Zone 8 [KW]	4
Stromgas [KW]	73.000	Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)	Gas
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)	statisch
Anzahl der Zonen	8	Breite des internen Teils [MM]	680
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	10	Tiefe des internen Teils [MM]	730
Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	10	Höhe des inneren Teils [MM]	340
Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	7		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

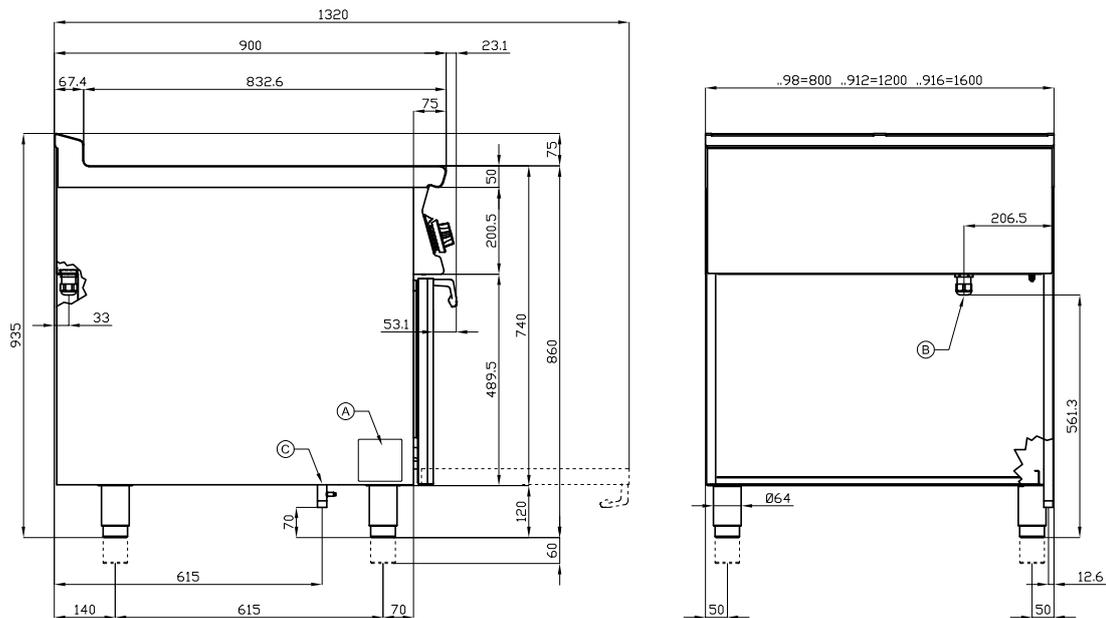


Gasherd mit statischem Gasbackofen 2x GN 2/1 - 8x Brenner

Modell

SAP -Code

00000324



A	Data plate	C	Gas connection	ISO 7-1 3/4" M
---	------------	---	----------------	----------------



Gasherd mit statischem Gasbackofen 2x GN 2/1 - 8x Brenner

Modell

SAP -Code

00000324

1

Das massive Design des Brenners

hohe Leistung und Effizienz
Messingbrenner abnehmbar
ewige Flamme
lange Lebensdauer
zerlegbar

- 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

- 4

3

Ein großer Ofen mit vier Positionen für Gitter mit statischen Backen

statisches Backen
hohe Kapazität und Variabilität
Nationärin

- Geeignet für Hefesgerichte und Desserts
- langes Leben
- Einfache Reinigung

4

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX5

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

5

Nationrese

Das Material setzt nicht ab
Verschleißfestigkeit
langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

6

Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter
Es gibt keine unnötige Gasleckage
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

7

Piezoelektrische Zündung

Sofortige Flammenzündung
Es gibt keine unnötige Gasleckage
langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Gasherd mit statischem Gasbackofen 2x GN 2/1 - 8x Brenner

Modell

SAP -Code

00000324

1. SAP -Code:

00000324

2. Netzbreite [MM]:

1600

3. Nettentiefe [MM]:

900

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

292.00

6. Bruttobreite [MM]:

1670

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

1120

9. Bruttogewicht [kg]:

318.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Stromgas [KW]:

73.000

13. Zündung:

Dauerflamme

14. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

15. Schutz der Kontrollen:

IPX5

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Material:

AISI 304

18. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

19. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

2.00

21. Anzahl der Zonen:

8

22. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

10

23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

10

24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

7

25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

7

26. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:

7

27. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]:

7

28. Stromverbrauch der Zone 7 [KW]:

4

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Gasherd mit statischem Gasbackofen 2x GN 2/1 - 8x Brenner

Modell

SAP -Code

00000324

29. Stromverbrauch der Zone 8 [KW]:

4

40. Ofenmaterial:

Edelstahl

30. Anzahl der Stromkontrollstadien:

6

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

Gas

31. Service -Zugänglichkeit:

von vorn durch Abnehmen des Frontpaneels und Entnahme der Behälter für Abfallflüssigkeiten

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

statisch

32. Sicherheits -Thermoelement:

Ja

43. Breite des internen Teils [MM]:

680

33. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

44. Tiefe des internen Teils [MM]:

730

34. Verstellbare Füße:

Ja

45. Höhe des inneren Teils [MM]:

340

35. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

8

46. Dichtung:

Ja

36. Art der Gaskochzonen:

Messingbrenner

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

300

37. Brennertyp:

Messing, zerlegbar

48. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

150

38. Ofentyp:

Gas, statisch

49. Innere Zündung:

Piezoelektrisch

39. Ofengröße:

GN 2/1