Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110121
SPT 70/80 21 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
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

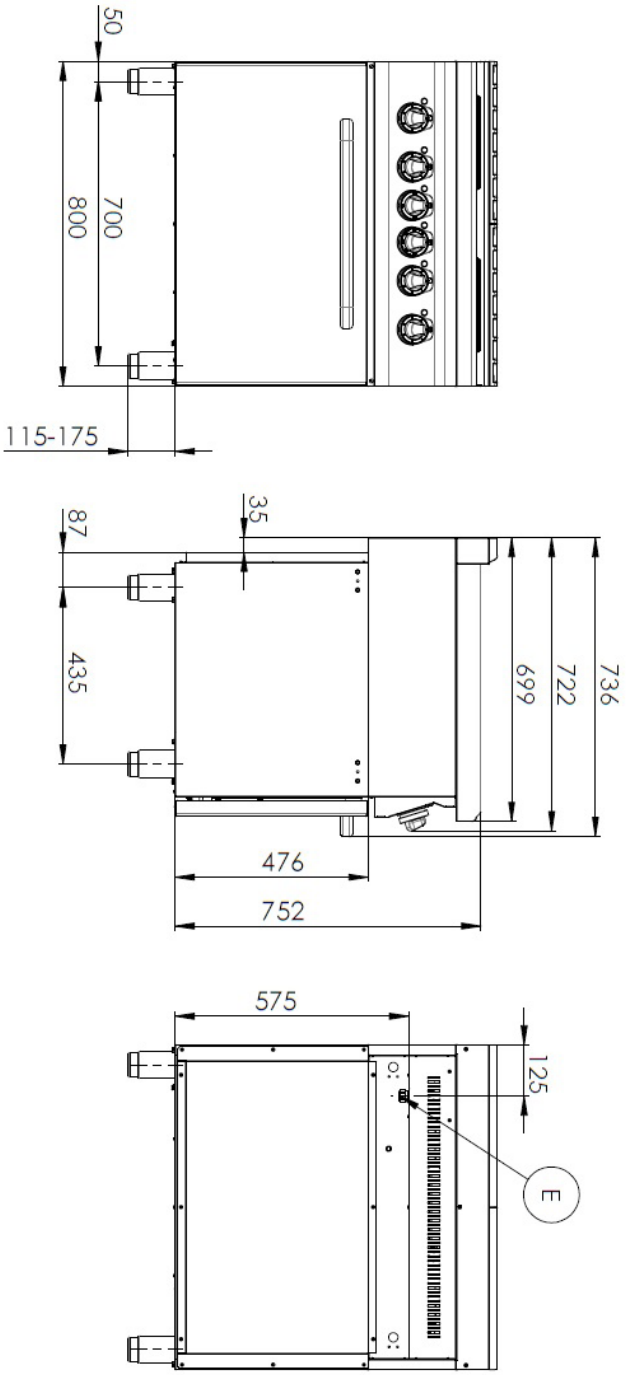
SAP -Code	00110121	**Stromverbrauch der Zone 2 [KW]**	2,6
Netzbreite [MM]	800	**Stromverbrauch der Zone 3 [KW]**	2,6
Nettentiefe [MM]	700	**Stromverbrauch der Zone 4 [KW]**	2,6
Nettohöhe [MM]	900	**Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)**	elektrisch
Nettogewicht / kg]	89.00	**Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)**	statisch
Power Electric [KW]	16.700	**Breite des internen Teils [MM]**	682
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	**Tiefe des internen Teils [MM]**	558
Anzahl der Zonen	4	**Höhe des inneren Teils [MM]**	348
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	2,6	**Durchmesser der Geräte [MM]**	220

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110121
SPT 70/80 21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110121
SPT 70/80 21 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 haftbart werden kann)
glatte Übergänge

6 **Velká El. Ofen mit vier Positionen für Gitter mit statischer Backen**

statisches Backen
hohe Kapazität und Variabilität
Nationärin

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110121
SPT 70/80 21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1. **SAP -Code:**
   00110121
2. **Netzbreite [MM]:**
   800
3. **Nettentiefe [MM]:**
   700
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   89.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   840
7. **Grobtiefe [MM]:**
   800
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   975
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   102.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    16.700
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
17. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
18. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
19. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.20
20. **Anzahl der Zonen:**
    4
21. **Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:**
    2,6
22. **Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:**
    2,6
23. **Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:**
    2,6
24. **Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:**
    2,6
25. **Anzahl der Stromkontrollstadien:**
    6
26. **Verstellbare Füße:**
    Ja
27. **Anzahl der Brenner/heißen Teller:**
    4
28. **Durchmesser der Geräte [MM]:**
    220

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110121
SPT 70/80 21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

29. Art der elektrischen Kochzonen:
rund

30. Ofentyp:
elektrisch, statisch

31. Ofs Power Electric [KW]:
6.30

32. Ofengröße:
GN 2/1

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

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

35. Breite des internen Teils [MM]:
682

36. Tiefe des internen Teils [MM]:
558

37. Höhe des inneren Teils [MM]:
348

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

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

40. Querschnitt der Leiter CU [mm^2]:
5

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com