

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00002055
---------------	------------------	----------



- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 3,6
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 3,6
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 3,6
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 3
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 3
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): Heißluft
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

<b>SAP -Code</b>	00002055	<b>Stromverbrauch der Zone 1 [KW]</b>	3,6
<b>Netzbreite [MM]</b>	988	<b>Stromverbrauch der Zone 2 [KW]</b>	3,6
<b>Nettentiefe [MM]</b>	609	<b>Stromverbrauch der Zone 3 [KW]</b>	3,6
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Stromverbrauch der Zone 4 [KW]</b>	3
<b>Nettogewicht / kg]</b>	65.00	<b>Stromverbrauch der Zone 5 [KW]</b>	3
<b>Power Electric [KW]</b>	3.130	<b>Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)</b>	elektrisch
<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)</b>	Heißluft
<b>Stromgas [KW]</b>	16.800	<b>Breite des internen Teils [MM]</b>	548
<b>Art des Gas</b>	Erdgas, Propan Butan	<b>Tiefe des internen Teils [MM]</b>	360
<b>Anzahl der Zonen</b>	5	<b>Höhe des inneren Teils [MM]</b>	338

# Technisches Datenblatt



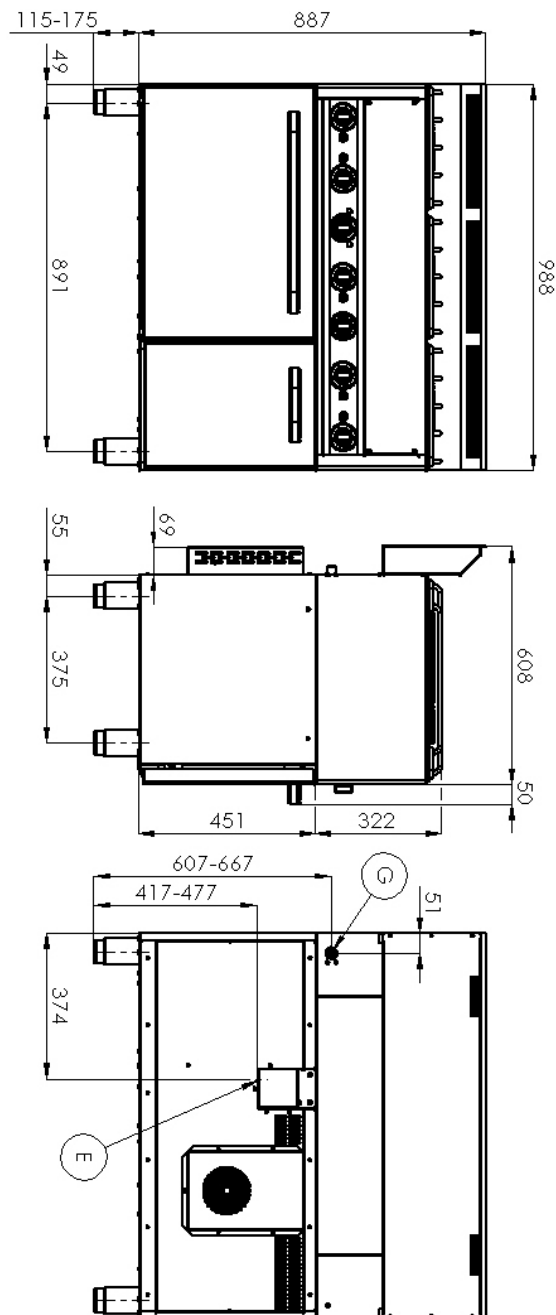
Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner

Modell

SAP -Code

00002055



### Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner

Modell

SAP -Code

00002055

1

#### Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung

2

#### Heißer Air -Ofen

Heiß -Luft Backen  
hohe Kapazität und Variabilität  
Nationärin

- Geeignet für Fleisch, Fisch, gebackene Nudeln, weißes Fleisch, süßes Gebäck
- langes Leben
- Einfache Reinigung

3

#### Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- größere Arbeitssicherheit für das Personal

4

#### Nationärin

langes Leben  
Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung und Wartung von Geräten

5

#### Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter  
Es gibt keine unnötige Gasleckage  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schneller Service

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner

Modell

SAP -Code

00002055

**1. SAP -Code:**

00002055

**2. Netzbreite [MM]:**

988

**3. Nettentiefe [MM]:**

609

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

65.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

705

**7. Grobtiefe [MM]:**

1055

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1120

**9. Bruttogewicht [kg]:**

79.00

**10. Gerätetyp:**

Kombiniertes Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

**12. Power Electric [KW]:**

3.130

**13. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Stromgas [KW]:**

16.800

**15. Art des Gas:**

Erdgas, Propan Butan

**16. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**17. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**18. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen der Backröhre

**19. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

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

0.80

**21. Anzahl der Zonen:**

5

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

3,6

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

3,6

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

3,6

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

3

**26. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:**

3

**27. Anzahl der Stromkontrollstadien:**

6

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

360

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 5x Brenner

Modell

SAP -Code

00002055

**29. Verstellbare Füße:**

Ja

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

548

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

5

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

360

**31. Art der Gaskochzonen:**

Hochleistung

**37. Höhe des inneren Teils [MM]:**

338

**32. Ofentyp:**

elektrisch mit Heißluft

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

300

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

elektrisch

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

50

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

Heißluft