

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

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

Modell

SAP -Code

00002057



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 2
- Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 2
- 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

SAP -Code	00002057	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	2
Netzbreite [MM]	988	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	2
Nettentiefe [MM]	609	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	2
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	2
Nettogewicht / kg]	81.00	Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)	elektrisch
Power Electric [KW]	15.130	Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)	Heißluft
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Breite des internen Teils [MM]	548
Anzahl der Zonen	6	Tiefe des internen Teils [MM]	360
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	2	Höhe des inneren Teils [MM]	338
Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	2		

Technisches Datenblatt



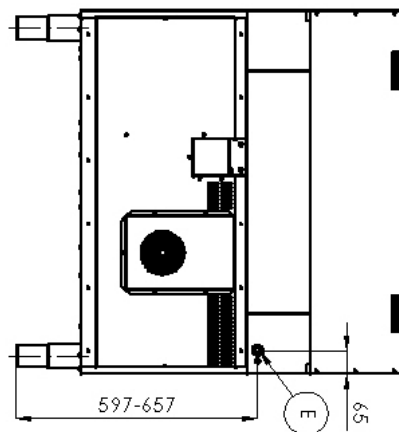
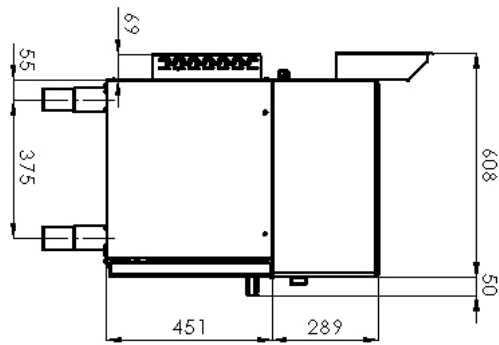
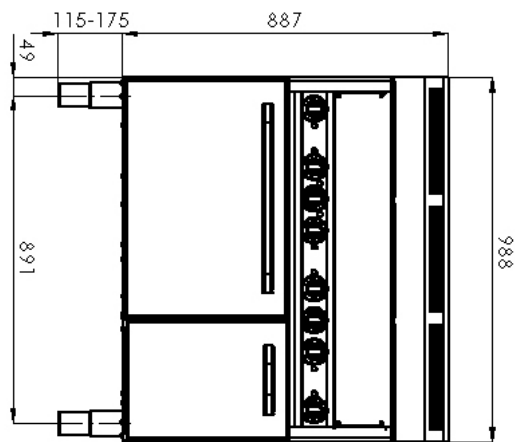
Technische Zeichnung

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

Modell

SAP -Code

00002057



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

Modell

SAP -Code

00002057

1

Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

- Es gibt keine Überhitzung der Teller und knackt nicht

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei

Wasserbeständigkeit

lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- größere Arbeitssicherheit für das Personal

3

Nationärin

lange Lebensdauer

Edelstahlwiderstand von AISI 304

Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung und Wartung von Geräten

4

Hygienische Präparate der oberen Platte

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

glatte Übergänge

- Einfache schnelle Reinigung

5

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

Technisches Datenblatt



technische Parameter

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

Modell

SAP -Code

00002057

1. SAP -Code:

00002057

2. Netzbreite [MM]:

988

3. Nettentiefe [MM]:

609

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

81.00

6. Bruttobreite [MM]:

705

7. Grobtiefe [MM]:

1055

8. Bruttohöhe [MM]:

1120

9. Bruttogewicht [kg]:

85.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

15.130

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

16. Indikatoren:

Betrieb der Kochfelder, Betrieb und Heizen der Backröhre

17. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

18. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

19. Anzahl der Zonen:

6

20. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

2

21. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

2

22. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

2

23. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

2

24. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:

2

25. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]:

2

26. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

400

27. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

28. Anzahl der Stromkontrollstadien:

6

Technisches Datenblatt



technische Parameter

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

Modell

SAP -Code

00002057

29. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

30. Verstellbare Füße:

Ja

31. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

6

32. Art der elektrischen Kochzonen:

rund

33. Ofentyp:

elektrisch mit Heißluft

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

elektrisch

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

Heißluft

36. Breite des internen Teils [MM]:

548

37. Tiefe des internen Teils [MM]:

360

38. Höhe des inneren Teils [MM]:

338

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

300

40. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

50