

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit statischem Backofen		
Modell	SAP -Code	00008524
SPLT 780/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



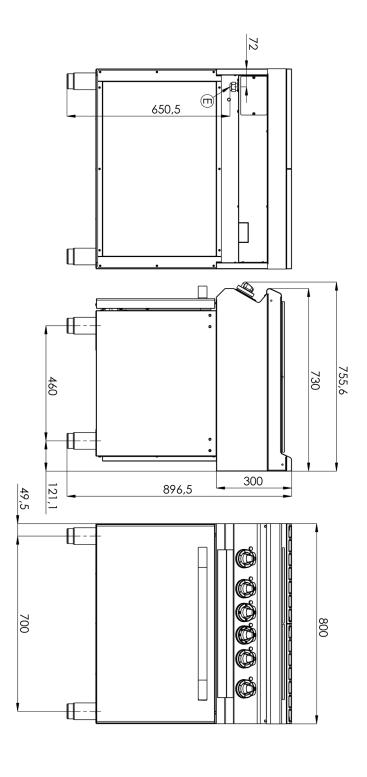
- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,5
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Schutz der Kontrollen: IP24
- Material: AISI 304 obere Platte und Umhüllung

SAP -Code	00008524	Anzahl der Zonen	4
Netzbreite [MM]	800	Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	2,5
Nettentiefe [MM]	730	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	2,5
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	2,5
Nettogewicht / kg]	122.90	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	2,5
Power Electric [KW]	16.300	Art des internen Teils des Geräts 1 (z.B. Ofen)	elektrisch
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	statisch



Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit statischem Backofen		
Modell	SAP -Code	00008524
SPLT 780/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde





Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit statischem Backofen		
Modell	SAP -Code	00008524
SPLT 780/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

Quadrat

Schnelles Aufheizen Effektives Kochen auf einer großen quadratischen Fläche

Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4
Wartung -frei
Wasserheständigkeit

Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

A Nationärin
langes Leben
Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

Hygienische Präparate der oberen Platte
Abwesenheit von scharfen Ecken und Kanten (potenzielle Orte, an denen Schmutz haftbart werden kann) glatte Übergänge

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

statisches Backen hohe Kapazität und Variabilität Nationärin



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00008524
SPLT 780/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
L. SAP -Code: 00008524		15. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 800		16. Material: AISI 304 obere Platte und Umhüllung
3. Nettentiefe [MM]: 730		17. Indikatoren: Betriebsanzeige
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
5. Nettogewicht / kg]: 122.90		19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
6. Bruttobreite [MM]: 840		20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50
7. Grobtiefe [MM]:		21. Anzahl der Zonen:
8. Bruttohöhe [MM]:		22. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2,5
9. Bruttogewicht [kg]: 132.00		23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,5
.0. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,5
1. Konstruktionstyp des Ge stationär	eräts:	25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,5
2. Power Electric [KW]: 16.300		26. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 400
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
		an Averth designments of the P

IP24

14. Schutz der Kontrollen:

28. Anzahl der Stromkontrollstadien:



technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Backofen		
Modell	SAP -Code	00008524
SPLT 780/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Service - Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels		36. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
30. Verstellbare Füße: Ja		37. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
31. Anzahl der Brenner/heißen Teller:		38. Dichtung: Ja
32. Art der elektrischen Kochzonen: quadratisch		39. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:
33. Ofentyp: elektrisch, statisch		40. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:
34. Ofs Power Electric [KW]: 6.30		41. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 5

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

35. Ofengröße: GN 2/1