

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Brenner

Modell

SAP -Code

00002058



- 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
- Stromverbrauch der Zone 6 [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

SAP -Code	00002058	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	3,6
Netzbreite [MM]	988	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	3,6
Nettentiefe [MM]	609	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	3
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	3
Nettogewicht / kg]	85.00	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	3
Power Electric [KW]	3.130	Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)	elektrisch
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)	Heißluft
Stromgas [KW]	19.800	Breite des internen Teils [MM]	548
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Tiefe des internen Teils [MM]	360
Anzahl der Zonen	6	Höhe des inneren Teils [MM]	338
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	3,6		

# Technisches Datenblatt



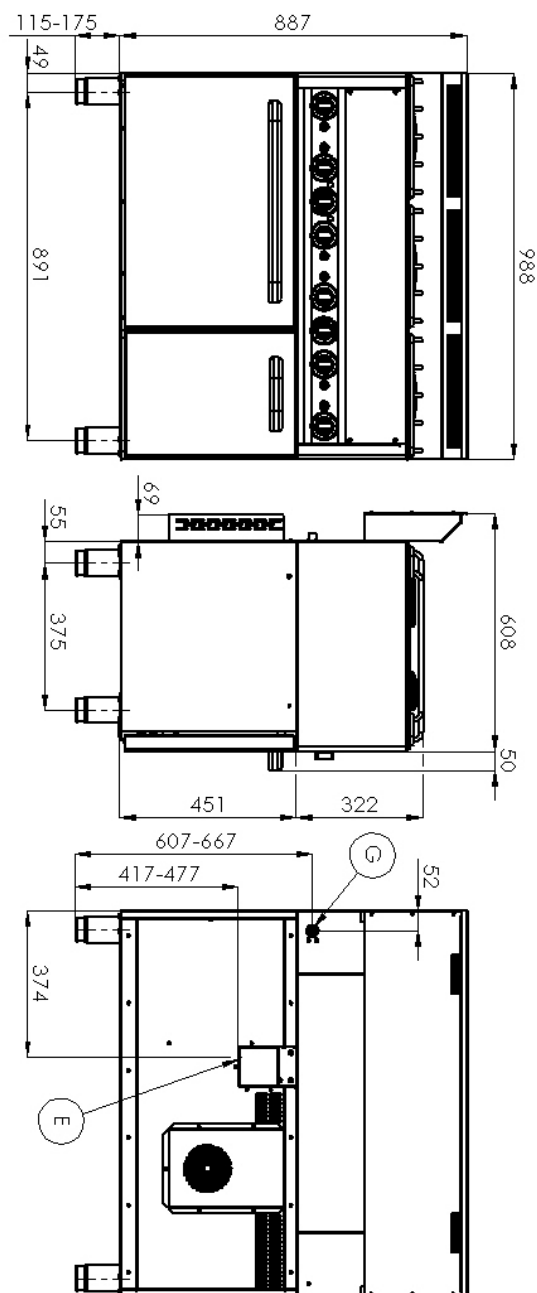
Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Brenner

Modell

SAP -Code

00002058



### Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Brenner

Modell

SAP -Code

00002058

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 Überhitzung und Schäden am Mel  
langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

6

#### Piezelektrische Zündung

Möglichkeit, Flamme zu entzünden  
Es gibt keine unnötige Gasleckage

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service
- größere Sicherheit

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Brenner

Modell

SAP -Code

00002058

**1. SAP -Code:**

00002058

**2. Netzbreite [MM]:**

988

**3. Nettentiefe [MM]:**

609

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

85.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

705

**7. Grobtiefe [MM]:**

1055

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1120

**9. Bruttogewicht [kg]:**

95.00

**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]:**

19.800

**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:**

6

**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. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]:**

3

**28. Anzahl der Stromkontrollstadien:**

6

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Brenner

Modell

SAP -Code

00002058

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

360

**30. Verstellbare Füße:**

Ja

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

6

**32. Art der Gaskochzonen:**

Hochleistung

**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