

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Gasherд mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell	SAP -Code	00110118
---------------	------------------	----------



- Gerätetyp: Gasgerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 4,5
- Zündung: Dauerflamme
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): Gas
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00110118	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	7,5
Netzbreite [MM]	800	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	7,5
Nettentiefe [MM]	700	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	4,5
Nettohöhe [MM]	900	Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)	Gas
Nettogewicht / kg]	105.00	Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)	statisch
Stromgas [KW]	33.000	Breite des internen Teils [MM]	657
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Tiefe des internen Teils [MM]	558
Anzahl der Zonen	4	Höhe des inneren Teils [MM]	355
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	7,5	Durchmesser der Geräte [MM]	100

Technisches Datenblatt



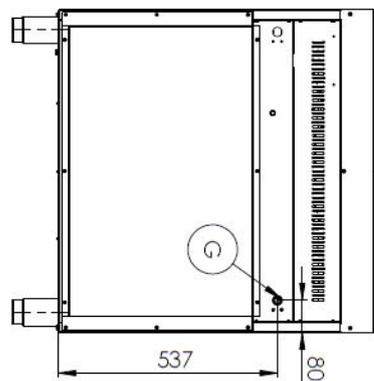
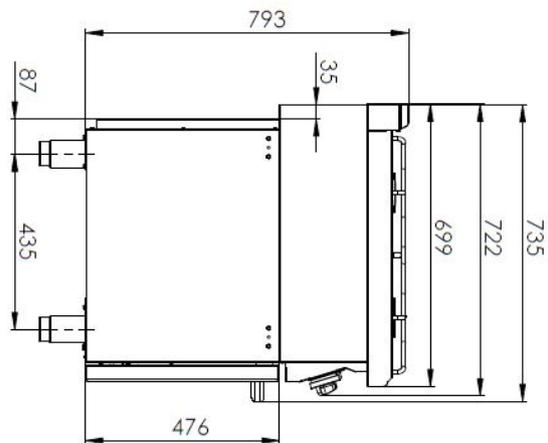
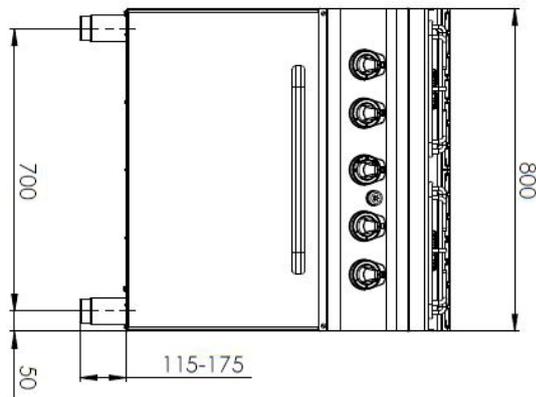
Technische Zeichnung

Gasherd mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell

SAP -Code

00110118



Gasherd mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell

SAP -Code

00110118

1

Das massive Design des Brenners

hohe Leistung und Effizienz
Messingbrenner abnehmbar
ewige Flamme
lange Lebensdauer
zerlegbar

- Energieeinsparung (perfekte Verbrennung)
- Sparen Sie Zeit, um Mahlzeiten zuzubereiten
- Einfache Wartung / Reinigung

2

Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung

3

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

4

Nationärin

langes Leben
Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- höhere Korrosionsresistenz

5

Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter
Es gibt keine Überhitzung und Schäden am Mel
langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schneller Service

6

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

Backen
hohe Kapazität und Variabilität
Nationärin

- Geeignet für Hefesgerichte und Desserts
- langes Leben
- Einfache Reinigung

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Gasherd mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell

SAP -Code

00110118

1. SAP -Code:

00110118

2. Netzbreite [MM]:

800

3. Nettentiefe [MM]:

700

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

105.00

6. Bruttobreite [MM]:

840

7. Grobtiefe [MM]:

800

8. Bruttohöhe [MM]:

975

9. Bruttogewicht [kg]:

119.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Stromgas [KW]:

33.000

13. Zündung:

Dauerflamme

14. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

15. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

16. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

17. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.20

18. Anzahl der Zonen:

4

19. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

7,5

20. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

7,5

21. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

7,5

22. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

4,5

23. Anzahl der Stromkontrollstadien:

6

24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

25. Verstellbare Füße:

Ja

26. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

4

27. Durchmesser der Geräte [MM]:

100

28. Art der Gaskochzonen:

Messingbrenner

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Gasherd mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

Modell

SAP -Code

00110118

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

Gas

33. Höhe des inneren Teils [MM]:

355

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

statisch

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

300

31. Breite des internen Teils [MM]:

657

35. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

50

32. Tiefe des internen Teils [MM]:

558