Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld		
Modell	**SAP -Code**	00012396
SPLT 90/80 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 2 (z. B. Ofen): Heißluft
- Schutz der Kontrollen: IP24
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00012396	**Stromverbrauch der Zone 1 [KW]**	2,5
Netzbreite [MM]	800	**Stromverbrauch der Zone 2 [KW]**	2,5
Nettentiefe [MM]	900	**Stromverbrauch der Zone 3 [KW]**	2,5
Nettohöhe [MM]	900	**Stromverbrauch der Zone 4 [KW]**	2,5
Nettogewicht / kg]	138.00	**Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)**	Heißluft
Power Electric [KW]	16.000	**Breite des internen Teils [MM]**	682
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	**Tiefe des internen Teils [MM]**	558
Anzahl der Zonen	4	**Höhe des inneren Teils [MM]**	348

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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld		
Modell	**SAP -Code**	00012396
SPLT 90/80 21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1 **Quadrat**

Schnelles Aufheizen
Effektives Kochen auf einer großen quadratischen Fläche

2 **Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds**

Längere Lebensdauer der Kochfelder

3 **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

4 **Nationärin**

langes Leben
Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

5 **Hygienische Präparate der oberen Platte**

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

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

statisches Backen
hohe Kapazität und Variabilität
Nationärin

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld		
Modell	**SAP -Code**	00012396
SPLT 90/80 21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1. **SAP -Code:**
   00012396
2. **Netzbreite [MM]:**
   800
3. **Nettentiefe [MM]:**
   900
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   138.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   840
7. **Grobtiefe [MM]:**
   970
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1160
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   153.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    stationär
12. **Power Electric [KW]:**
    16.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IP24
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
17. **Indikatoren:**
    Betriebsanzeige
18. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
19. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
20. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.50
21. **Anzahl der Zonen:**
    4
22. **Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:**
    2,5
23. **Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:**
    2,5
24. **Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:**
    2,5
25. **Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:**
    2,5
26. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    300
27. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
28. **Anzahl der Stromkontrollstadien:**
    6

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Kochfeld		
Modell	**SAP -Code**	00012396
SPLT 90/80 21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

29. Service -Zugänglichkeit:
von durch Abnehmen des Frontpaneels

30. Verstellbare Füße:
Ja

31. Anzahl der Brenner/heißen Teller:
4

32. Art der Gaskochzonen:
Grillplatte

33. Art der elektrischen Kochzonen:
quadratisch

34. Ofentyp:
elektrisch, statisch

35. Ofs Power Electric [KW]:
6.30

36. Ofengröße:
GN 2/1

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

38. Breite des internen Teils [MM]:
682

39. Tiefe des internen Teils [MM]:
558

40. Höhe des inneren Teils [MM]:
348

41. Dichtung:
Ja

42. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:
300

43. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:
50

44. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
5

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