

Produktmerkmale

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner		
Modell	SAP -Code	00011720
SPT 90/80-21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 8
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 8
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 3,5
- 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: IPX4
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00011720	Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	8
Netzbreite [MM]	800	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	8
Nettentiefe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	5
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	3,5
Nettogewicht / kg]	105.00	Art des internen Teils des Geräts 1 (z.B. Ofen)	elektrisch
Power Electric [KW]	6.300	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	statisch
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Breite des internen Teils [MM]	558
Stromgas [KW]	24.500	Tiefe des internen Teils [MM]	682
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Höhe des inneren Teils [MM]	248
Anzahl der Zonen	4		



Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner		
Modell	SAP -Code	00011720
SPT 90/80-21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



Produkt Vorteile

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 4x Brenner		
Modell	SAP -Code	00011720
SPT 90/80-21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

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 haftbart 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 schnellerer 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

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

2025-10-15

3



technische Parameter

Herd kombiniert mit statisch		
Modell	SAP -Code	00011720
SPT 90/80-21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
1. SAP -Code: 00011720		15. Art des Gas: Erdgas, Propan Butan
2. Netzbreite [MM]: 800		16. Schutz der Kontrollen: IPX4
3. Nettentiefe [MM]: 900		17. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Arbeitsplatztyp: Mit entnehmbaren Behältern - komfortable Wartung, Reinigung und guter Zugang für den Service
5. Nettogewicht / kg]: 105.00		19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
6. Bruttobreite [MM]: 970		20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50
7. Grobtiefe [MM]: 840		21. Anzahl der Zonen:
8. Bruttohöhe [MM]:		22. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:
9. Bruttogewicht [kg]: 115.00		23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:
0. Gerätetyp: Kombiniertes Gerät		24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 5
Konstruktionstyp des Gerä mit Unterbau	äts:	25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 3,5
2. Power Electric [KW]: 6.300		26. Service - Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels
3. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Sicherheitselement: Thermozelle
4. Stromgas [KW]:		28. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

24.500

360



technische Parameter

Herd kombiniert mit statischem	Elektrobackofen GN 2	/1 - 4x Brenner
Modell	SAP -Code	00011720
SPT 90/80-21 GE	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Verstellbare Füße: Ja		38. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
30. Anzahl der Brenner/heißen Teller:		39. Breite des internen Teils [MM]: 558
31. Art der Gaskochzonen: klassisch		40. Tiefe des internen Teils [MM]: 682
32. Brennertyp: Messing, zerlegbar		41. Höhe des inneren Teils [MM]: 248
33. Timer: Nein		42. Dichtung: Ja
34. Ofentyp: elektrisch, statisch		43. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:
35. Ofengröße: GN 2/1		44. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]: 300
36. Ofenmaterial: Edelstahl		45. Anschluss an ein Kugelventil: 1/2
37. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen):		46. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

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

elektrisch