

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner ECO

Modell	SAP -Code	00110109
---------------	------------------	----------



- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 6
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 6
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 6
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 6
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 3,5
- Stromverbrauch der Zone 6 [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
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

SAP -Code	00110109	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	6
Netzbreite [MM]	1200	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	6
Nettentiefe [MM]	700	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	6
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	3,5
Nettogewicht / kg]	115.00	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	3,5
Power Electric [KW]	6.300	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
Stromgas [KW]	31.000	Breite des internen Teils [MM]	682
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Tiefe des internen Teils [MM]	558
Anzahl der Zonen	6	Höhe des inneren Teils [MM]	348
Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	6	Durchmesser der Geräte [MM]	100

Technisches Datenblatt



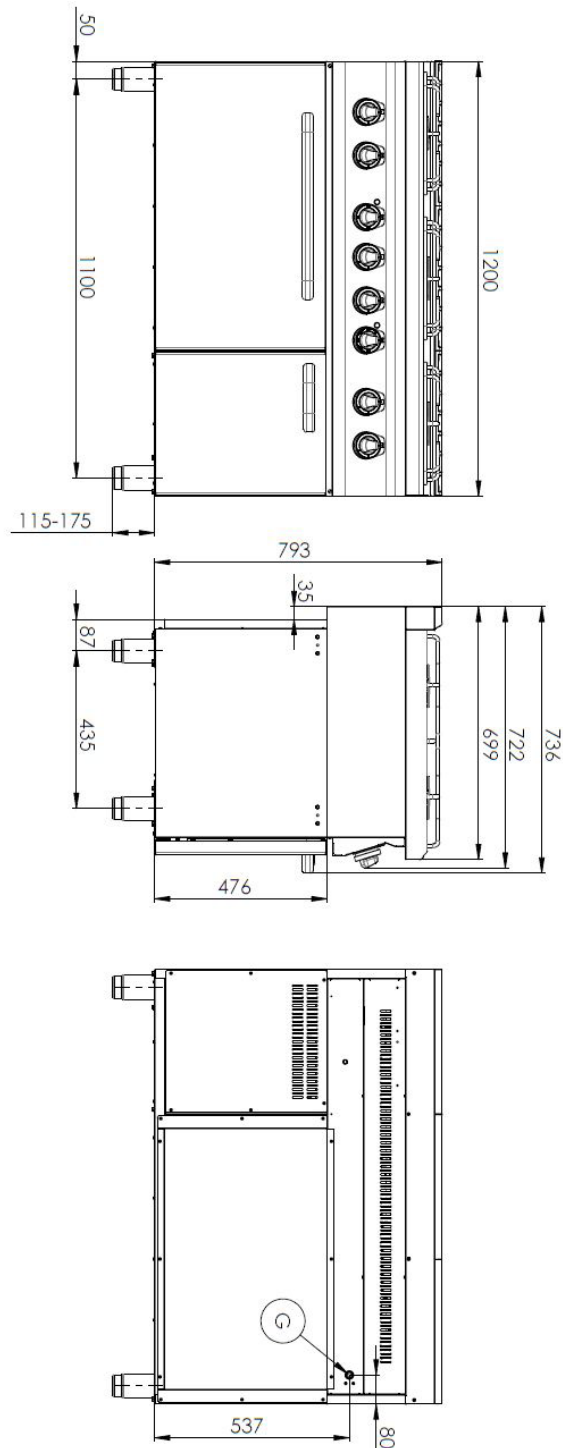
Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner ECO

Modell

SAP -Code

00110109



Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner ECO

Modell

SAP -Code

00110109

1

Das massive Design des Brenners

hohe Leistung und Effizienz
abnehmbare Gusseisenbrenner
lange Lebensdauer

- 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 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

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner ECO

Modell

SAP -Code

00110109

1. SAP -Code:

00110109

2. Netzbreite [MM]:

1200

3. Nettentiefe [MM]:

700

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

115.00

6. Bruttobreite [MM]:

1240

7. Grobtiefe [MM]:

800

8. Bruttohöhe [MM]:

975

9. Bruttogewicht [kg]:

132.00

10. Gerätetyp:

Kombiniertes Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

6.300

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Stromgas [KW]:

31.000

15. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

16. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

17. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

18. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.20

19. Anzahl der Zonen:

6

20. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

6

21. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

6

22. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

6

23. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

6

24. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:

3,5

25. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]:

3,5

26. Anzahl der Stromkontrollstadien:

6

27. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

28. Verstellbare Füße:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Herd kombiniert mit statischem Elektrobackofen GN 2/1 - 6x Brenner ECO

Modell

SAP -Code

00110109

29. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

6

35. Tiefe des internen Teils [MM]:

558

30. Durchmesser der Geräte [MM]:

100

36. Höhe des inneren Teils [MM]:

348

31. Art der Gaskochzonen:

Gussbrenner

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

300

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

elektrisch

38. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

50

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

statisch

39. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

34. Breite des internen Teils [MM]:

682

40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1

- Výkon (kW): 3,7-5 (230 V); 6,4-8,7 (400 V)