

Technisches Datenblatt



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		

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

2

Hygienische Präparate der oberen Platte

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

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

Sicherheitselement - Thermoelement

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

6

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

Backen
hohe Kapazität und Variabilität
Nationärin

Technisches Datenblatt



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

1. SAP -Code:

00011720

2. Netzbreite [MM]:

800

3. Nettentiefe [MM]:

900

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

105.00

6. Bruttobreite [MM]:

970

7. Grobtiefe [MM]:

840

8. Bruttohöhe [MM]:

1160

9. Bruttogewicht [kg]:

115.00

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]:

24.500

15. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

16. Schutz der Kontrollen:

IPX4

17. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

18. Arbeitsplatztyp:

Mit entnehmbaren Behältern - komfortable Wartung, Reinigung und guter Zugang für den Service

19. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.50

21. Anzahl der Zonen:

4

22. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

8

23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

8

24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

5

25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

3,5

26. Service -Zugänglichkeit:

von durch Abnehmen des Frontpaneels

27. Sicherheitselement:

Thermozelle

28. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

Technisches Datenblatt



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 FüÙe:

Ja

30. Anzahl der Brenner/heiÙen Teller:

4

31. Art der Gaskochzonen:

klassisch

32. Brennertyp:

Messing, zerlegbar

33. Timer:

Nein

34. Ofentyp:

elektrisch, statisch

35. Ofengröße:

GN 2/1

36. Ofenmaterial:

Edelstahl

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

elektrisch

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

statisch

39. Breite des internen Teils [MM]:

558

40. Tiefe des internen Teils [MM]:

682

41. Höhe des inneren Teils [MM]:

248

42. Dichtung:

Ja

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

50

44. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:

300

45. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

46. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1